SB
357
W33

Schneyder J. über den Obst- &c.
Obstbau der alten Römer Rastatt 1846 8°

THE LIBRARY OF THE UNIVERSITY OF CALIFORNIA

FROM THE LIBRARY OF
COUNT EGON CAESAR CORTI

Digitized by Google

Digitized by Google

Digitized by Google

Geſchichte

des

Obſtes der Alten,

von

C. F. W. Wallroth,

der Halliſchen Naturforſchenden Geſellſchaft

Mitglied.

Halle,

Hendels Verlag.

1812.

UNIVERSITY OF CALIFORNIA
LIBRARY
COLLEGE OF AGRICULTURE
DAVIS

Digitized by Google

Digitized by Google

Dem

Hochgebornen Grafen und Herrn,

Herrn

Johann Wilhelm Chriſtoph

regierenden Grafen zu Stollberg,

Königſtein, Rochefort, Wernigerode und Hohnſtein,

Herrn zu Epſtein, Münzenberg,

Breuberg, Aigmont, Lohra und Klettenberg

etc.

dem Freunde der Menſchheit,

dem weiſen Regierer ſeines Landes,

dem Verehrer der Wiſſenſchaften

unterthänigſt gewidmet

von dem

Verfaſſer.

81507

Digitized by Google

Digitized by Google

Einleitung.

Wenn Flora den sorgsamen Forschungen ihres Anbeters die vollkommnern Gewächse entziehet: – wenn nach deren schnellen Verschwinden die zweyte nicht minder erwünschte Erndte des mindern Reiches der Vegetabilien, ein Raub des strengen Winters, von blendender Hülle des Schnees und Eises verdeckt, in scheinbarem Schlummer liegt, und mit sich die vielfachen Freuden und den hohen Genuss ihres Beobachters vergräbt: – dann wird gewiss bey jedem wissenschaftlichen Forscher der Pflanzen ein unwiderstehlicher Trieb rege, unter sicherm Obdach, geschützt vor Orkanen und Ungestüm, in den herrlichen immergrünenden Gründen der alten Griechen und Römer, ein ähnliches Lieblingsfach aufzusuchen, hier den jüngst entschlüpften Faden seiner Erholungsstunden wieder anzuknüpfen und mit kühnem Vorsatz sich desselben zu bemächtigen. Ein solcher Wunsch wurde besonders im verflossenen Winter in meiner Brust rege, nachdem ich unzählige, der herrlichsten, oft ganz unerwarteten Geschenke Flora's auf vaterländischem Boden entsprossen, mir zu erwerben keine Anstrengung und Mühe gescheuet hatte: – ein Wunsch der nicht etwa jetzt gebohren, sondern den mir schon ein älteres Gesetz

von Neuem wieder einflöſste. Und hierzu eröffnete ſich mir bald durch die unverhoffte Aufnahme in die allgemein berühmte Halleſche Geſellſchaft naturforſchender Freunde, eine ſehr paſſende Gelegenheit, dieſe meine Gewohnheit auszuüben und zu verfolgen: indem ſogar einige hochachtungsvolle Mitglieder derſelben den Wunſch laut werden lieſſen, baldigſt von dieſem oder jenen Gegenſtand aus der Naturgeſchichte und beſonders über die noch mit vielem Dunkel verhüllten Pflanzen der Alten, etwas Ausführliches zu erfahren. Aufgemuntert durch dieſen für mich ſo ehrenvollen Auftrag und angelockt durch die vielen Reize, die die Quellen der Alten in unerſchöpflicher Menge darbieten, ſuchte ich daher Zeit zu gewinnen, und mich ſo weit meine geringen Kräfte reichten, mit den alten Naturhiſtorikern auf Neue bekannt zu machen, und lernte je öfter ich dieſem beliebten Studium oblag, die Gröſſe jener unſterblichen Denkmäler mit höherer Achtung beurtheilen und den rühmlichen Forſchungsgeiſt und den regen Eifer der alten Beobachter anſtaunen.

Ein ganz Fremder, von meinem Wiſſen wirklich weit entlegener Zweig der Naturhiſtorie der Vorwelt war es, der von jenen Freunden der Natur aus der grauen Vorzeit, mit einem neuen Kleide vertauſcht, gewünſcht wurde, es war: *eine Darſtellung der den Alten bekannten Obſtarten, in Verbindung mit den damaligen Culturmethoden der Obſtbäume.* So wie aber bey dem jetzigen Anwachſen der Pflanzenkenntniſs, faſt ein jeder Forſcher ſich aus denſelben ein Lieb-

lings-

Digitized by Google

lingsfach genommen hat: ſo wie der lieber Laubmooſe; jener mit unerſättlicher Begierde die ſcheinbar geringen Flechten, ein anderer die Pilze u. ſ. w., aufſpürt, und die kleinen Meiſterwerke der Natur anſtaunt und die Oekonomie derſelben zu entſchleyern ſucht: eben ſo, ich geſtehe es offen, hatte ich mich auch von jener Gewohnheit anſtecken laſſen, meine Aufmerkſamkeit bey der Lectüre der Alten, vorzüglich auf die in meinen Lieblingsgedichten des Mantuaniſchen Sänger's vorkommenden Pflanzen einzuſchränken, und auf die Beſtimmung und Vergleichung derſelben bedacht zu ſeyn. Jetzt galt es aber eine andere, davon verſchiedene Bahn anzutreten, auf der ich mich als unkundiger, wankender Jüngling ſogar ſo weit gewagt habe, daſs ich, der Verführung anderer nachhängend, uneingedenk meiner Schwächen, meine niedergeſchriebene, einzig und allein zur Unterhaltung in den geſellſchaftlichen Zuſammenkünften der Halleſchen Naturforſcher beſtimmten Bemerkungen über jenen Gegenſtand, dem beliebigen Gebrauche der Geſellſchaft zu übergeben gewagt habe. Belege zu dieſem Geſtändniſs wird ein Jeder ſehr bald von ſelbſt, der meine Aufſätze über das Obſt der Alten zu leſen für werth hält, einſehen: ja er wird ſehr leicht die Mängel, und Lücken der Nachrichten der darin abgehandelten Gegenſtände mit lächelndem Blick überſehen und den nicht gewachſenen Neuling der Wiſſenſchaft erkennen können.

Digitized by Google

So viel befahl mir meine Schüchternheit als Entschuldigung kürzlich vorauszuschicken, damit man mein in andern Rücksichten sehr beliebtes Symbol, das schon einen *Scipio* und Virgilischen *Turnus* begeistern konnte:

„*Audentes fortuna juvat!*“

bey Herausgabe dieser Aufsätze nicht falsch auslegen möge.

Jetzt sey es mir noch vergönnt, eine kurze Skizze des Planes, den ich in den folgenden Bogen befolgt habe, zu entwerfen, damit man schon im voraus wisse, was ich in diesen Aufsätzen zu liefern gesonnen bin. – Der Titel, und der erste Aufsatz von den Birnen der Alten, in dem ich die Norm, nach welcher ich verfahren habe, streng beobachtete, kann zwar schon einem jeden ein Bild entwerfen, was man in demselben zu hoffen hat; doch füge ich folgende vier Punkte, auf die sich meine Aufmerksamkeit ganz besonders richtete, und die ich gleichsam als Ideal betrachtete, zur schnellen Uebersicht des Ganzen hinzu. Mein Wunsch ist nemlich:

1. Alle in den durch den Strom der Zeiten auf uns gekommene Denkmale der Griechen und Römer erwähnte und beschriebene Obstarten, von ihrem Jugendzustande an aufzuzählen, zu erörtern, die verschiedenen Beschreibungen aus den frühesten Perioden mit den folgenden zu vergleichen, und diese wieder, wo es möglich war, mit den neuen Obstarten zusammen zu stellen.

2.

Digitized by Google

2. Die unſterblichen Namen der Männer und Völker des Alterthums, welche ſich nicht nur um die Cultur der einzelnen Sorten, ſondern um die ganze Kenntniſs des Obſtes verdient gemacht haben, zu erwähnen und wo der Ort dazu iſt, auch den damit verknüpften Mythus anzugeben und ans Licht zu ſtellen.
3. Den Nutzen, Gebrauch und die Vorzüge der einzelnen Arten nach den Alten ſelbſt anzugeben und die vorhandenen Nachrichten über die Abwartung und Cultur der Obſtbäume zu berückſichtigen.
4. Die Zubereitungen und verſchiedene Aufbewahrungsarten des Obſtes ſelbſt, die bey den Alten gebräuchlich waren, bekannt zu machen.

Im Betreff der Ordnung der anzuführenden Schriftſteller, die ich in den folgenden Aufſätzen beobachtet habe, iſt dieſes zu erwähnen: zu Erreichung eines leichtern allgemeinern Ueberblicks ſchien mir der Weg, den die Chronologie der Schriftſteller uns gleichſam als Leitfaden an die Hand giebt, unter allen die vorzüglichſte und paſſendſte zu ſeyn, indem wir dieſen befolgend, das ſtufenweiſe Heranwachſen des Eifers und der Bekanntſchaft der Vervielfältigungsarten und die Beſchaffenheit der aus den Mutterarten hervorgehenden Abkömmlinge der Obſtſorten am ſicherſten und angenehmſten beurtheilen können. Demnach würde es freylich nothwendig geweſen ſeyn, unſere Unterſuchungen auch auf die in den heiligen Büchern vorkommenden Obſtſorten auszudehnen; jedoch würde ich hiebey ein zu groſſes Wageſtück unternommen, und meine geringen Kenntniſſe in

den

Digitized by Google

den orientaliſchen Sprachen und in dem Geiſte, der in jenen Büchern herrſchend iſt, zu ſehr auf die Folter geſpannt haben, wenn ich dieſen Weg hätte einſchlagen wollen, da überdies ſchon ſattſam über jenen Gegenſtand von Sprachkennern des Grundtextes iſt geſchrieben worden. Demnach habe ich die treffliche Eintheilung, die *Sprengel*, der Schöpfer der genauen Pflanzenkenntniſs der Alten, in ſeiner Hiſtoria rei herbariæ befolgt hat, als Muſter angenommen, indem ich mit Uebergehung der heiligen Bücher mit *Homer* anfange, und meine Unterſuchungen über das Obſt der Alten bis zum Verfall unſrer Wiſſenſchaft, oder bis zur griechiſchen und römiſchen Barbarey fortſetze.

So wie ſich alles Wiſſenſchaftliche im grauen Alterthum mit der Dichtkunſt emporhebt, und dem Forſcher eines jeden hiſtoriſchen Gegenſtandes der Vorwelt die erſten Bemerkungen nicht ſelten vom Schleyer des Mythus verdunkelt, darbietet, eben ſo müſſen auch wir mit dem helleuchtenden Geſtirne der Vorzeit unſere Betrachtungen anfangen, und die herrlichen, meiſterhaften, poëtiſchen Gemälde *Homers* gleichſam als Urquell begrüſſen. So wenig auch die Anwendungen, die die lodernde Phantaſie jenes Dichters von den Obſtbäumen und den Früchten derſelben entwarf, in den herrlichen Geſängen der Odyſſee ſeyn mögen, ſo erhebend und verſchönernd erſcheinen ſie uns doch in dieſen frühen Zeiten, und von einem ſolchen Munde ausgeſprochen.

Unerſetzlich iſt aber unſtreitig ſowol für den Forſcher der Obſtgeſchichte, als auch der Pflanzenkenntniſs der Alten überhaupt, der Verluſt der Werke des Stagiriten,

giriten *Ariſtoteles*: indem ſeine unübertreffliche Beobachtungsgabe und tiefer Scharfſinn, den er in Unterſuchung anderer Reiche der Natur gleichſam verſchwendete, in denen er jetzt noch als unnachahmbares Beiſpiel daſteht, gewiſs nicht geringe Beyträge zu unſerer Geſchichte uns mitgetheilt haben würde. *Athenæus* und *Diogenes* von *Laërta* waren ſo glücklich ſein Buch, das er ſelbſt in andern Schriften unter dem Titel: Theorie der Gewächſe anführt, zu benutzen; wir jedoch müſſen uns begnügen, die hier und da ſparſam genug angegebenen Nachrichten in ſeinen noch vorhandenen unſterblichen Werken aufzuſuchen u. anzuführen.

Recht ſehr viel der ergiebigſten Nachrichten haben wir aber den ſcharfſinnigen und geiſtreichen Bemerkungen eines der berühmteſten Schüler des *Ariſtoteles* zu verdanken, dem er ſelbſt den Namen *Theophraſt* gab, *Tyrtamus* aus Ereſos auf Lesbos. Er war es, der in ſeinen unſterblichen, ewig brauchbaren Werken: in der Geſchichte der Pflanzen, und in dem Buch von den Urſachen der Pflanzen, die reichſten und vollſtändigſten Angaben über das Jugendalter unſrer Obſtbäume und die Natur in verſchiedenen Merkwürdigkeiten derſelben, ſeines groſsen Lehrers Grundſätzen getreu, als ein reicher Quell darbot. Schade nur, daſs der Text ſeiner Werke ſo verdorben, und deshalb nicht ſelten unverſtändlich iſt, wodurch die genaue Kenntniſs ſeiner Meynungen nicht wenig gehindert wird.

Dieſes ſind die vorzüglichſten Quellen, die uns Griechenland in den früheſten Zeiten zur Benutzung aufſtellten. Ein nicht geringes Stillſchweigen trat aber

Digitized by Google

in den folgenden Perioden ein, bis endlich auch Italien Griechenland's Beyspiel eingedenk, Männer erzeugte, die, die von den Griechen gebrochene Bahn verfolgend, für uns neue Ausbeute in Ansehung unseres Gegenstandes mittheilen.

M. Port. Cato beschreibt zwar in seinem verworrenen, kurzen, ganz das frühe Alterthum athmenden Werke, über den Landbau, mehrere neue Obstarten, doch nur so, dass wir, die Nachrichten von dem Oelbaum und Weinstock ausgenommen, nicht viel erhebliches aus demselben schöpfen können. Was er jedoch beschreibt, habe ich wo möglich vollständig, mitzutheilen gesucht.

M. Terent. Varro, jener gelehrte Römer und Freund *Cicero's*, schrieb ebenfalls noch in spätern Jahren seines Lebens, ein Werk vom Landbau; kannte wohl Witz, Laune und tiefe Gelehrsamkeit, allzuwenig aber die Natur, als dass er ausser den vom *Cato* angegebenen Nachrichten, viel neue in Betreff des Obstes hätte hinzufügen können.

Wichtig aber auch in dieser Rücksicht ist der allgemein beliebte Andinische Sänger, *Virgilius Maro*, der mit seiner alles erhebenden Muse, auch den Landbau und die Obstzucht mit solchen lichten Farben ausmalte und erhob, dass auch der Nichtkenner und Nichtverehrer, einen höhern Begriff und grössere Hochachtung durch denselben gewinnen muss. Mit ihm beginnt vorzüglich die blühendste Periode der ganzen Obstgeschichte, und man sieht aus seinen trefflichen Schilderungen sehr deutlich, zu welchem Grade die Obstzucht und der ganze Landbau schon zu jenen Zeiten gediehen sey.

Nach

Nach ihn folgt *I. Moder. Columella*, der Vater des Landbaues und der Cultur der Obſtbäume: durch ihn gelangen wir erſt zu einer genauern Kenntniſs der Abwartung der Obſtbäume und der verſchiedenen Obſtſorten, da er mit der Natur ſelbſt bekannt, allerdings intereſſante Bemerkungen über jene Gegenſtände mittheilen konnte.

Ped. Dioscorides, iſt beſonders wegen der Angaben der Heilkräfte der Obſtarten für uns von Wichtigkeit, und beſchreibt auch hier und da einige neue Obſtſorten genauer, als ſeine Vorgänger. Gleiches Urtheil iſt auch über den ſpäter lebenden *Galen* zu fällen.

C. Plinius ſecundus, ein Muſter des Fleiſſes und begieriger Leſer der damals vorhandenen Werke, läſst in ſeiner weitumfaſſenden Encyklopädie der geſammten Naturkunde nichts weniges erwarten. Mehreres vom *Theophraſt* und *Dioscorides* ſchon geſagtes, doch oft falſch verſtandenes abgerechnet, entdecken wir auch in der That in ſeinem unſterblichen Werke eine vorzüglich ergiebige Quelle unſerer Geſchichte, ſo daſs er unter allen vorhandenen Schriftſtellern der Alten, an neuen Sorten der reichſte iſt. Nur iſt zu bedauern, daſs der Sinn ſeiner Worte oft zu verſteckt, und wegen der Kürze des Ausdrucks und der Verderbtheit des Textes ſo zweifelhaft wird, daſs man nicht ſelten die Reſultate gleichſam als Muthmaſſungen anzunehmen gezwungen iſt.

Athenæus, dem ein ähnlicher Plan bey der Verfaſſung ſeiner Deipnoſophiſten vorſchwebte, giebt uns ebenfalls über verſchiedene von keinem andern beſchriebene

benen Arten Aufschluss, der allerdings der Anführung werth ist.

In Ansehung der Culturgeschichte haben mich vorzüglich die verschiedenen Theorieen der verschiedenen unter den allgemeinen Namen bekannten: Scriptores Geoponici, und des *Palladius Rutilius Taurus* angezogen, die, in der That wenn sie mit einander verbunden angeführt werden, ein sehr deutliches Bild der Abwartungsarten entwerfen, den unermüdeten Eifer und die Betriebsamkeit der alten Landwirthe beweisen und unsere Geschichte sehr vervollkommnen können.

Dieses sind etwa die vorzüglichsten Quellen aus denen ich die einzelnen Nachrichten über das Obst der Alten mit vieler Mühsamkeit gesammelt und in ein Ganzes gebracht habe. Waren mir übrigens aus andern Schriftstellern erweisende Stellen über diesen oder jenen Gegenstand unser Geschichte bekannt, so habe ich auch diese der Anführung werth gehalten.

Im Betreff der Ordnung und Eintheilung der in den folgenden Aufsätzen beschriebenen Obstarten habe ich folgendes zu erinnern. So wie bey einer jeden Behandlung eines naturhistorischen Gegenstandes eine gewisse systematische Zusammenstellung unumgänglich nöthig und einem ächten Naturforscher würdig ist, so habe ich es auch bey dieser wenigen Anzahl unserer hier zu beschreibenden Obstsorten versucht, eine Art von systematischer Darstellung und Eintheilung zu entwerfen, damit ich jenen allgemeinen Gesetzen, welche uns die Natur hierbey als Leitfaden an die Hand gab, nicht gerade zu entgegen handele. Ich theile näm-

Digitized by Google

nämlich die Obſtarten in vier Hauptabtheilungen, ungefähr auf folgende Weiſe:

I. *Fleiſchige, äpfelartige Früchte.*
1. Birne, (Pyrus communis).
2. Apfel, (Pyrus malus).
3. Quitte, (Pyrus Cydonia).
4. Ebereſche, (Sorbus domeſtica).
5. Citrone, (Citrus medica).
6. Granate, (Punica Granatum).
7. Feige, (Ficus carica).
8. Sykomorus-Feige, (Ficus Sycomorus).

II. *Saftige Beeren.*
1. Maulbeere, (Morus nigra).
2. Brombeere, (Rubus fruticoſus).
3. Himbeere, (Rubus idæus).
4. Erdbeere, (Fragaria veſca).
5. Sandbeere, (Arbutus unedo).
6. Weinbeere, (Vitis vinifera).

III. *Steinfrüchte:*
a. *Einfächrige:*
1. Cornelle, (Cornus maſcula).
2. Kirſche, (Prunus ceraſus).
3. Pflaume, (Prunus domeſtica).
4. Aprikoſe, (Prunus Armeniaca).
5. Pfirſche, (Amygdalus Perſica).

b. *Mehrfächrige:*
6. Miſpel, (Meſpilus communis).
7. Olive, (Olea Europæa).

IV. *Trockene Früchte:*
1. Mandel, (Amygdalus communis).

Digitized by Google

2. Wallnuſs, (Juglans regia).
3. Kaſtanie, (Caſtanea veſca *Wild.*)
4. Pinie, (Pinus Pinea).
5. Haſelnuſs, (Corylus Avellana).

Dieſes ſind etwa die verſchiedenen Obſtarten, deren Geſchichte ich in den bald erſcheinenden Heften nach den Naahrichten der Alten ſelbſt zu entwickeln geſonnen bin.

Jetzt noch ein paar Worte über die von *Sickler* ſchon vor zehn Jahren herausgegebene, und in dieſen Aufſätzen ſehr oft angeführte Geſchichte der Obſtkultur. *) So wenig ich mir anmaſsen mag im Allgemeinen ein Urtheil über jenes Werk zu fällen, das gewiſs in mancher Hinſicht ſehr nützlich iſt, ſo klar ſchwebt es mir doch vor Augen, daſs *Sickler* im Ganzen genommen einen weit verſchiedenen Weg als ich eingeſchlagen und keinesweges die ihm mögliche Vollſtändigkeit beobachtet habe. Glänzende Beyſpiele davon haben Andere bereits, denen es geziemt ein öffentliches Urtheil über einzelne Obſtgattungen bekannt zu machen, geliefert, und ich habe, wo es nöthig war, ebenfalls dahin gezielt, nach Kräften die eingeſchlichenen Fehlgriffe zu verbeſſern. Er hat zwar viele Bemerkungen mit Glück ausgehoben, doch iſt ihm nicht bey allen zu trauen, indem er gar zu gern etwas hinzuſetzt, an was der Gewährsman, den er ſelten anführt, gar nicht dachte. Ein Räthſel bleibt es mir daher, wenn *Sickler* in der Vorrede dem Literator ſogar neue Ausbeute aus

*) *Fr. K. L. Sicklers* allgemeine Geſchichte der Obſtkultur von den Zeiten der Urwelt an, bis auf die gegenwärtigen herab. Frankfurt am Mayn 1802. 8v.

Digitized by Google

seinem Werke ausdrücklich verspricht, dass er nur in äusserst seltnen Fällen die Stellen der Alten selbst citirt, und die deutschen Namen einzig und allein ganz entblöst von den klassischen, angeführt hat, die nur derjenige sich hinzudenken kann, der die Geschichte besonders untersuchte. Ob übrigens der Ursprung aller Obstarten mit völliger Zuverlässigkeit von *Sickler* erforscht, und ob der Versuch seiner genetischen Obstcharte gelungen und untadelhaft sey, hierüber mögen Andere urtheilen. Mir hat daher jenes Buch mehr biographischen Werth wegen der sehr weitläuftigen Biographien der Schriftsteller des Landwesens und wegen der Inhaltsanzeige der Werke derselben, als in Ansehung der Geschichte der Obstarten selbst, die *Sickler* wirklich sehr hinten angesetzt hat.

Uebrigens würde ich meiner Ueberzeugung wirklich selbst widersprechen, wenn ich sagen wollte, dass ich den rechten Weg getroffen und das ganze weit umfassende Fach unserer Geschichte gleichsam mit Riesenarmen umfast habe: dieses würde wol der grosse Reichthum an Schriftstellern und der an verschiedenen Orten zerstreuten Nachrichten von selbst zu Nichte machen. Bey diesem Gedanken kömmt mir jedoch die herrliche Sentenz *Varro's* gleichsam als wahrer Trostspruch zu Hülfe:

„*Omnia scire impossibile, pauca vero laudabile.*“

Ueberdies kann man mir keineswegs jene Mängel zur Last legen, indem ich mich bey diesen antiquarischen Untersuchungen, die ich als Erholung in Winterabenden an-

anſtellte, in der That als Botaniker dachte, der auf ſeinen Auswanderungen mit Lynceusaugen zwar eine ziemliche Anzahl von Gewächſen zuſammen brachte, und in der Zukunft aus denſelben eine Flor zu entwerfen im Sinne hatte: nicht vorausſehend, daſs ein anderer ſchärferer Beobachter in der Folge noch mehrere neue Bürger ſeiner nach ihm ganz vollſtändigen Aufzählung, hinzufügen könnte. Ganz derſelbe Fall tritt auch bey dem Pflanzenforſcher der alten Welt ein: indem der, der mit ſtärkerer Beobachtungsgabe und tiefern Kenntniſſen ausgeſtattet iſt, an unverhofften Orten ſehr ergiebige und erweiſende Quellen entdecken kann. – Recht ſehr erfreulich würde mir daher die Nachricht ſeyn, wenn ich erführe, daſs meine Unterſuchung ziemlich vollſtändig und des Beyfalls würdig ausgefallen, und auch nicht von dem heutigen Freunde der Obſtzucht willkommenen Bemerkungen ganz entblöſst ſey.

Von

Von
den Birnen der Alten.

Erſten Heftes erſtes Kapitel.

Digitized by Google

Digitized by Google

ERSTES CAPITEL.

Von den Birnen der Alten.

Ἄπιον (gr.) Pirum (lat.)

Obgleich die Obſtcultur in Griechenland ſowohl als auch in andern Ländern mit vorzüglichem Eifer betrieben wurde, und ob wir gleich ſchon nicht geringe Fortſchritte und Erweiterungen in derſelben bemerken, ſo fehlt uns doch bei ältern und neuern griechiſchen und römiſchen Schriftſtellern eine genaue Angabe und dieſer Zeit angemeſſene gründliche Beſchreibung des Kernobſtes faſt ganz. Die Nachrichten von denſelben ſind, wie ſchon ſelbſt jeder einſieht, in mündlichen Ueberlieferungen gröſtentheils durch den Lauf der Zeit verloren gegangen, und nur in wenigen Werken der Alten finden wir Spuren von denſelben aufgezeichnet. Sie finden ſich aber auch nicht häufig, ſondern nur hier und da zerſtreuet. Daſs von dem Obſte in einer eigenen Schrift der Nachwelt kund gethan ſey, iſt mir wenigſtens nicht bekannt,[1] es waren daher nur Philoſophen, Geſchicht-

ſchrei-

1) Es gab allerdings ſchon in den früheſten Zeiten Naturforſcher, welche einzelne Theile der Obſtkenntniſs behandelten, deren Werke jedoch nicht bis auf uns gekommen ſind. So ſchrieb z. B. nach dem Zeugniſs des Athenæus Deipn. V. ein nach Theophraſt lebender

ſchreiber, Geographen, Dichter, Naturhiſtoriker und einige griechiſche Aerzte, deren Werke wir vorzüglich als Quellen anſehen, und aus denen wir die einzelnen Nachrichten ſammeln müſſen, um erſt daraus eine ganze fortlaufende Ueberſicht zu verſchaffen.

Stellen wir jedoch bei Betrachtung der Birnen der Alten HOMER's poëtiſche Erwähnungen, die wir zuerſt als Quelle befragen müſſen, mit den darauf folgenden Angaben *Theophraſts* in Vergleichung, ſo iſt es allerdings ſehr auffallend, mit welchen ſchönen Farben der herrliche Sänger ſeine Obſtfrüchte auszumalen verſtand, und welches vortreffliche und genaue Gemälde derſelbe von den ehemaligen Gärten entwerfen konnte, wenn wir auch gleich den Schmuck dieſer Beſchreibung der göttlichen Phantaſie des Dichters gröſtentheils anrechnen müſſen. Doch, das ganze entworfene Gemälde von jenen Gegenſtänden kann nicht ein bloſses Spiel der Phantaſie ſeyn, da wir *Homer* ſchon aus anderwei-

---

Schriftſteller, Glaucides, von den Aepfeln. Herodot aus Lycien, von den Feigen. Nach Pollux ſchrieb Xenophanes von der Natur der Kirſchen. Euphronius und Julius von der Cultur des Weinſtocks. Ueber eben den Gegenſtand Mucianus (Plin. H. N. XI. 17.) u. a. m. Wie ſehr der Verluſt dieſer Werke der Forſcher der Obſtkenntniſs der Alten zu bedauern iſt, ſiehet wol ein jeder ein, wenn er ſich die Dürftigkeit der Nachrichten über dieſen Gegenſtand in das Gedächtniſs zurückruft, und bedenkt, daſs ſich mehrere ältere Schriftſteller auf dieſe Schriften bezogen, und deshalb die genaue Beſchreibung derſelben vernachläſsigt haben.

Digitized by Google

weitigen Beschreibungen als den schönsten und getreuesten Naturmaler kennen und verehren; und wir können allerdings mit Recht auf den blühenden Zustand der Obstkultur, wozu sie schon zu jener Zeit gediehen war, schliefsen. Unser Dichter läfst nämlich den *Odysseus*, der nach seiner langen Irrfahrt endlich an das Ufer bei Corcyra von den Wellen angeworfen, ankam, den Garten des *Alkinoos* bewundernd, auf folgende Art sprechen:

Aeuſſer dem Hofe erſtreckt ein Garten ſich nahe der Pforte,
Eine Huf' ins Gevierte, und rings umläuft ihn die Mauer.
Dort ragende Bäume, gepflanzt mit laubigen Wipfeln,
Voll der *balſamiſchen Birne*, der ſüſsen Feig' und Granate,
Auch voll grüner Oliven und rothgeſprenkelter Aepfel.
Dieſe tragen beſtändig im Jahr, nie mangelnd des Obſtes,
Nicht im Sommer noch Winter; von athmenden Weſten gefächelt,
Knoſpen ſie hier und blühn, dort zeitigen ſchwellende Früchte.
Birne reifet auf *Birne*, es röthen ſich Aepfel auf Aepfel.
Traub' auf Traube verdunkelt, und Feigen verſchrumpfen auf Feigen. 2)

Ein noch höherer Grad von Bewunderung mufs uns aber ergreifen, wenn wir in eben dem Gedichte die Beſchreibung des Gartens ſeines Vaters *Laërtes* auf Ithaka leſen. *Odyſseus* kommt nämlich als Fremder zu ſeinem Vater und findet ihn eben im Garten mitten unter ſeinen Sclaven mit den Eimſenken junger Bäume beſchäftigt, wobei er folgende Anrede an ſeinem Vater hält:

---

2) Homer. Odyſſ. VII. 112 — 121.

Ἕκτοσθεν δ' αὐλῆς μέγας ὄρχατος ἄγχι θυράων
Τετράγυος· περὶ δ' ἕρκος ἐλήλαται ἀμφοτέρωθεν.
Ἔνθα δὲ δένδρεα μακρὰ πεφύκει τηλεθόωντα,
Ὄγχναι, καὶ ῥοιαὶ, καὶ μηλέαι ἀγλαόκαρποι,
Συκαί τε γλυκεραὶ, καὶ ἐλαῖαι τηλεθόωσαι.

Τῶν

„Greis, dir fehlet es nicht an Kunſt, den Garten zu bauen;
Sondern ſchön iſt alles beſtellt; kein einzig Gewächs hier,
Keine Rebe des Wein's, kein Oelbaum, Feigen und Birnbaum
Keines der Beet' auch vermiſst die gehörige Pfleg' in dem Gar-
ten" 3)

Als ſich nun *Odyſſeus* ſeinem Vater entdeckt und dieſer wegen der Augen ihn nicht mehr erkennen kann, ſo ſieht ſich *Odyſſeus* genöthigt durch Zeichen ſeinen Vater von der Wahrheit zu überzeugen, und da ſie eben im Garten ſind, ſo wählt er auch Gegenſtände aus demſelben als Zeugen, und erzählt ſeinem Vater:

Jetzo wohlan auch die Bäume des ſchön geordneten Fruchthains
Zeig' ich dir, welche du einſt mir geſchenkt, denn ich bat dich um jeden,
Als ich ein Kind dich im Garten begleitete; unter den Bäumen
Gingen wir um, und du nannteſt und zeigteſt mir jegliche Gattung.
Dreizehn ſchenkteſt du mir *Birnbäume* und zehn mit Aepfeln,
Vierzig der Feigenbäum'; auch nannteſt du Rebengeländer,
Mir zu verleihn, und funfzig, wo jeglicher Stock für die Kelter
Wucherte: ringsum erfüllt von mancherlei Trauben iſt alles,
Wenn ſie nunmehr Zeus Horen mit reichlichen Früchten belaſtet." 4)

Dieſe

Τάων οὔποτε καρπὸς ἀπόλλυται, οὐδ' ἀπολείπει
Χείματος, οὐδὲ θέρευς, ἐπετήσιος· ἀλλὰ μάλ' αἰεὶ
Ζεφυρίη πνείουσα, τὰ μὲν φύει, ἄλλα δὲ πέσσει.
Ὄγχνη ἐπ' ὄγχνῃ γηράσκει, μῆλον δ' ἐπὶ μήλῳ,
Αὐτὰρ ἐπὶ σταφυλῇ σταφυλὴ, σῦκον δ' ἐπὶ σύκῳ.

3) Homer. Odyſſ. XXIV. 243.
Ὦ γέρον, οὐκ ἀδαημονίη σ' ἔχει ἀμφιπολεύειν
Ὄρχατον, ἀλλ εὖ τοι κομιδὴ ἔχει, οὐδέ τι πάμπαν,
Οὔ φυτὸν, οὐ συκῆ, οὐκ ἄμπελος, οὐ μὲν ἐλαίη
Οὐκ ὄγχνη, οὐ πρασίη τοι ἄνευ κόμιδῆς κατὰ κῆπον. —

4) Homer. Odyſſ. XXIV. 335 — 344.
Εἰ δ' ἄγε, τοὶ καὶ δένδρε' ἐυκτιμένην κατ' ἀλωὴν

Εἶπω

Dieſe für uns ſo merkwürdige Homeriſche Stelle kam auch als ſolche ſchon dem *Athenæus* vor, indem er jenen Vers, worin die Rede von den Birnen iſt, als Zeugniſs der Obſtkultur zu Homers Zeiten anführet. 5)

Mag uns gleich *Homer* die Kultur des Obſtes und beſonders unſerer Birnen in einer ſolchen Blüthe ſchildern, ſo dürfen wir uns, die dem Dichter eigene Phantaſie und Ergiebigkeit jenes Landes erwägend, nicht wundern, wenn wir bei dem darauf folgenden Schriftſteller unſerer Geſchichte, beim *Theophraſt* 6) finden, daſs der Birnbaum, ſo wie alle mit ihm verwandten Fruchtbäume ein wildwachſender, vielzweigiger Strauch war, der gar nicht als Baum betrachtet werden konnte, eine Angabe, welche ſchon ſein groſser Lehrer *Ariſtoteles*, wenn ihn übrigens das Buch von den Pflanzen zum Verfaſſer hat, ebenfals ſehr deutlich beweiſet. 7) Die Früch-

---

Εἶπω, ἃ μοι πόσ' ἔδωκας, ἐγὼ δ' ἤτεόν σε ἔκασα,
Παιδὸς ἐὼν, κατὰ κῆπον ἐπισπόμενος· διὰ δ' αὐτῶν
Ἴκνεύμεσθα, σὺ δ' ὠνόμασας καὶ εἶπες ἕκασα,
Ὄγχνας μοι δῶκας τρεῖς καὶ δέκα, καὶ δέκα μηλέας
Συκέας τεσσαράκοντ', ὄρχους δέ μοι ὧδ' ὀνόμηνας
Δώσειν πεντήκοντα, διατρύγιος δὲ ἕκαστος
Ἠήν· Ἔνθα δ' ἀνὰ ϛαφυλαὶ παντοῖαι εασιν
Ὀππότε δὴ Διὸς ὧραι ἐπιβρίσειαν ὕπερθεν.

5) Athenæus Deipn. I. 19.
Καὶ Λαέρτην δ' Ὀδυσσεὺς ἀναμιμνήσκει, ὧν ἔδωκεν αὐτῷ, παιδὶ ὄντι. Ὄγχνας μοι &c.

6) Theophraſt. hiſt. plant. I 5.
Οὐ μονοσέλεχες δὲ ἂν δόξειεν, οὐδὲ ἡ μηλέα, οὐδὲ ἡ ῥοιὰ, οὐδὲ ἡ ἄπιος εἶναι. ἐδὲ ὅλως οσα παραβλαστικὰ ἀπὸ τῶν ῥιζῶν, ἀλλὰ τῇ ἀγωγῇ τοιαῦτα, παραιρουμένων τῶν ἄλλων.

7) Ariſtoteles in ſeinem ihm fälſchlich zugeſchriebnen Werkchen I. 4:
Περὶ φυτῶν. Μυρσίνη δεῖ καὶ μηλέα, καὶ ὄχνη, καὶ τὰ λοιπὰ ὅμοια

Früchte die er in dieſem Zuſtande der Wildniſs hervorbrachte, waren weder roh noch zubereitet genieſsbar, ſie waren zu nichts tauglich auſser etwa zum Viehfutter, wozu ſie auch nach Ariſtoteles Worten, *ἀχρὰσι πιαίνεται ὗς*, [8] zu jenen Zeiten angewendet wurden. Dieſe mit einem ſehr ehrenvollen Namen benannte Birnſorte hieſs *Ἀχράς*, welches nach der richtigern Etymologie des Wortes nichts weiter als unnützes Obſt zu bedeuten ſcheint.

Dieſe Mutterſorte der Birnen, von den Griechen bald *Ἀχρὰς* bald *ἀχλὰς*, wie bei jener Stelle des *Theocrit* der Scholiaſt und *Belon* nachweiſen, genannt, war von einem ſehr herben und ſäuerlichen Geſchmack, zog beym Zerbeiſſen den Mund zuſammen, und wurde, wie man ſowohl aus dem Nahmen als auch andern wenigen Nachrichten von derſelben erſieht, gering geachtet. Man bezeichnete daher auch dieſe unnütze Birnſorte wegen ihres würgenden und ſäuerlichen Geſchmacks mit dem Namen der ſäuerlichen Birne *ὄγχνη*, welches *ἀπὸ τοῦ ἄγχειν* abzuleiten iſt. Die erſte Nachricht von den Waldbirnen der Griechen (*ἀχρὰς*) finde ich

---

ὅμοια δένδρα εἰς τοῦτο τὸ γένος περιέχονται, ὧν πολλοὶ καὶ μάταιοί εἰσι κλάδοι, ἐκ τῶν ῥιζῶν αὐτῶν φυόμενοι. Τοιουτοτρόπως δὲ λεγομένη ὄχνη καὶ ἀλλὰ φυτῶν εἴδη τοιαῦτα ἀγρία, ὅτι ἂν εἰσιν ἐξ ἐπιμελείας γεωργικῆς.

8) Ariſtotel Hiſt. anim. VIII. 6.
Obgleich die Ableitung des Wortes *ἄχρας* von *ἄ* und *χραῶ*, mir die vorzüglichere ſcheint, ſo iſt jedoch der Scholiaſt zu Theocrits erſter Idylle einer andern Meinung, indem er ſagt: *ἀχλάδας μὲν διὰ τὸ ἐν τῷ ἐσθίεσθαι, οἱονεὶ ἐκποιεῖν ὀχλάδας τινὰς ὥσας*, d. h. Achlas hat daher ſeinen Namen, weil ſie beim Zerbeiſſen ein Geräuſch verurſacht, und dem Gaumen gleichſam zuwider iſt,

Digitized by Google

ich in einem dem Hippocrates zugeschriebenen Werke 9) von der Diät, dessen Verfasser mir aber unbekannt ist. Der zweifelhafte Verfasser nennt sie ἀχράς χειμέριος, wegen des späten Reifens derselben, oder gleichsam als gäbe es noch eine frühere Sorte, von welcher aber andere Schriftsteller schweigen. Nach ihm beförderten solche Birnen den Stuhlgang: wenn sie hingegen nicht reif waren, so verursachten sie Verstopfung. Gleiche Kräfte der Waldbirne rühmt auch *Celsus*. 10) Diese wilde Birne reifte viel später als die Aepfel; erst zur Zeit des Winters, wie uns sowohl *Theophrast*, 11) als auch *Dioscorides* und jener Zusatz des *Hippokrates* einstimmig berichten. *Dioscorides* schrieb dieser Sorte eine weit mehr adstringirende Kraft zu, als andern Birnen; ja sie sollten sogar nach ihm durchs Kochen den Giftschwämmen das Gift nehmen. 12) *Columella* empfiehlt sie ebenfals, wie Aristoteles schon gethan hatte, als eine vorzügliche Mast der Schweine, und zählt sie unter denjenigen Bäumen auf, welche in den Wäldern in Ansehung des Viehfutters am nützlichsten sind. 13) Zu *Theophrast's* Zeiten verfertigten die Schuster aus dem Holze

9) Hippocrates de diæta II. 28. (ed. Hevan Linden. Lugd. Bat. 1665.) Ἀχράδες χειμέριοι, πέπειροι διαχωρέουσι, καὶ τῆς κοιλίης καθαρκτικαὶ· αἱ δὲ ὠμαὶ σάσιμοι.

10) Celsus de medicina IV. 19. §. 30.

11) Theophr. H. pl. III. 6. Plin. H. XXIII. 7. ed. Dalechamp.

12) Dioscor. I. 168. — Hieraut spielt vermuthlich auch Plinius (XXIII. 7.) an, wenn er sagt: Ipsa adversantur boletis atque fungis, pelluntque pondere purgantque succo. Dass er unsern ἄχρας meine, sehen wir aus folgenden Worten: Pyrum sylvestre tardissime maturescit.

13) Columella R. R. VII. 9. §. 6. X. 55. V. 15.

Digitized by Google

ze dieſes wilden Birnbaums, die ſogenannten Schleifſteine (πίνακες) worauf ſie ihre Meſſer wetzten. [14] Ebenderſelbe Schriftſteller meint, daſs die gute eſsbare Birne ἄπιον ſehr leicht in dieſe wilde Sorte ausarten könne, nicht aber umgekehrt. Wuchs ſie in Ebenen, ſo war ſowohl das Holz, als auch die Früchte ſelbſt beſſer: auf Bergen hingegen war der Baum knotig und ſtachlig. [15] Sie verlohr ihre Blätter ſehr bald, ehe noch die Birnen zur Reife kamen, [16] und war ganz mit Stacheln beſetzt. [17] Unſere Waldbirnen wurden auch nach *Sotion*, [18] einem nicht unbekannten landwirthſchaftlichen Schriftſteller, zur Probe des Moſtſaftes angewendet. War der Moſtſaft (muſtum) nämlich mit Waſſer vermiſcht, ſo ſanken ſie zu Boden, da ſie im Gegentheil, wenn er rein und unverfälſcht war, oben auf ſchwammen. Auch dieſer erwähnt der beſonderen Herbigkeit unſerer ἄχρας und nennt ſie ſogar: ἀπίδια τὰ ὠμότατα. Nach *Plinius* [19] Ausſage trieb ſie unter allen Obſtbäumen am ſpäteſten Blätter.

Aber

14) Theophr. H. pl. V. 6. — Das Wort πίναξ hat mehrere Bedeutungen, die aber alle nicht auf dieſe Stelle des Theophraſts paſſen. Doch half mir eine Stelle im Heſychius zur beſten Erklärung, die ich auch angenommen habe; er ſagt: οἱ ἐπὶ τῶν σκυτίνων τραπεζῶν λίθοι u. ſ. w. zu welchen Worten Theophraſts Stelle ein guter Commentar iſt. Einige Neu-Griechen haben mich ebenfalls von der Wahrheit dieſer Erklärung verſichert.

15) Theophr. H. pl. III. 4. VI. 1.

16. Ibid. I. 15.

17) Ibid. VI. 1.

18) Sotion in Script. Geopon. VI. 17.

19) Plin. H. N. XVI. 25. ed. Dalech.

Digitized by Google

Aber man ſahe wohl ein, daſs ſich dieſes herbe unſchmackbare Obſt verfeinern laſſe und ſollte es nur durch wiederholtes Verpflanzen geſchehen. Man kultivirte daher die einzelnen Reiſer und beſchnitt ſie, und ſo entſtand, wie man nicht mit Unrecht vermuthet, ein Birnſtamm, 20) aus dem in der Folge ein Baum wurde, der nicht nur gröſsere ſondern auch an Geſchmack weit vorzüglichere Birnen hervorbrachte.

Es iſt jedoch zu bemerken, daſs nicht in allen Stellen unter den Nahmen ὄχνη, die ſäuerliche Waldbirne zu verſtehen zu ſeyn ſcheint, ſonſt würde wohl in jenem ſchon angeführten Vers *Homers Odyſſeus* den Garten des *Alkinoos* bewundernd, nicht als etwas beſonderes ſingen:

Ὄχνη ἐπ' ὄχνῃ γηράσκει, μῆλον δ' ἐπὶ μήλῳ.

Und *Theocrits* Thyrſis (Idyll. I. 134.) würde nicht aus Verzweiflung ausrufen:

Πάντα δ' ἐναλλα γένοιντο, καὶ ἃ πίτυς ὄχνας ἐνείκαι

Alles verwandele ſich, und die Pinie prange mit Birnen.

Eben ſo ſind die ὄχναι in Theocrits herrlichem Herbſtgemälde zu nehmen, Id. VII. 144. wo es heiſst:

Πάντ' ὄσδεν θέρεος μάλα πίονος, ὄσδε δ' ὀπώρης·
Ὄχναι μὲν παρ ποσσὶ, παρὰ πλευρῇσι δὲ μᾶλαι
Δαψιλέως ἄμμιν ἐκυλίνδετο.

Ringsher duftete Sommerertrag, rings duftete Herbſt her, Birn' auf Birn um die Füſse, zur Seit' uns Aepfel an Aepfel, Kamen in Ueberſchwange gerollt.

Die Früchte, welche jener auf dieſe Art verfeinerte Baum trug, wurden wohlſchmeckender und bald ver-

än-

20) Theoph. ibid. I. 5.

änderte ſich der Name der ungenieſsbaren in den der ſüſsſchmeckenden Birne Ἄπιον. [21] Dieſes iſt alſo die zweite Birnſorte des *Theophraſt*, die nie wild wuchs, ſondern nur in Gärten gezogen wurde, die jedoch von jenen beiden wilden Birnſorten abſtammte. Beide unterſcheidet *Theophraſt* an vielen Orten ſehr gut, und führt oft in einer Stelle ἀχράς, ὄχνη und ἄπιον als ganz verſchiedene Sorten auf. *Hippokrates* [22] unterſcheidet ebenfalls ſchon die Waldbirne von ἄπιον, und ſchreibt ihr die Kraft den Leib zu erwärmen und auf den Stuhlgang zu wirken zu. Waren ſie aber hart, ſo brachten ſie Verſtopfung hervor. Nähere Nachrichten von dieſer verfeinerten Birnſorte fehlen uns bei *Theophraſt* faſt ganz, auſser daſs er erſtere den Wäldern beizählte und letztere allein nur als Pflegling der Gärten anſieht. Auſſerdem thut *Theophraſt* [23] an einer

21) Die Ableitung des Wortes ἄπιον iſt zweifelhaft. Phavorinus giebt ſchon dreierlei Etymologien an, wenn er ſagt: ἄπιος ἡ ὄχνη καλουμένη γενικῶς, ὅτι πρῶτον ἐν Ἀπίᾳ γέγονεν. ἢ παρα τὸ ἐν διψηροῖς τόποις φύεσθαι. ἢ παρὰ τὴν πιότητα τῶ χυλῶ αὐτῆς. (der generelle Name der Birne ὄχνη, iſt in ἄπιον vertauſcht worden, entweder weil ſie in Apia zuerſt gezogen ward: oder weil ſie hitzigen Boden liebte: oder endlich wegen des vortreflichen Saftes. Der Scholiaſt zu Theocrits erſter Idylle billigt die erſtere Ableitung und Stephanus in ſeinem geographiſchen Lexicon tritt auch dieſer Meinung bey. Gerade das Gegentheil aber nimmt Iſter bei Athen (XIV. 17.) der Apia einer Gegend im Peloponnes daher benannt haben will, weil in dieſen Gegenden ſehr viel Birnen ἄπια genannt, wuchſen. Der Peloponneſus war alſo ſehr reich an dieſer verfeinerten Birnſorte.

22) Hippocrat. de diēta II. 28.

23) Theophr. H. pl. IV. 4.
Ἄπιοι πέπειροι θερμαίνουσιν καὶ ὑγραίνουσιν καὶ διαχωρεύουσιν, αἱ δὲ σκληραὶ, στάσιμοι.

Digitized by Google

ner einzigen Stelle, so viel ich weiss, des ἄπιος in Vorbeigehn. Erwähnung, und rechnet ihm Stacheln bei, welche, wie man aus dem Zusammenhange schliessen kann, von ziemlicher Grösse waren. Man sieht, wenn ich nicht irre, aus diesem kurzen Zusatze den Iugendzustand unserer verfeinerten Birne sehr deutlich, welche dennoch den Charakter der Wildniss nicht abwerfen konnte, wenn sie gleich auch Kultur erfahren hatte. Uebrigens bereitete man durchs Hineinwerfen dieser verfeinerten Birne (ἄπιον) einen guten Wein, welcher die Verdauung befördern sollte. [24]) Οἶνος ἀπίτης war der Name desselben und man konnte ihn nach *Plinius*, [25]) aus allen Birnen und Aepfeln bereiten. *Dioscorides* [26]) rechnet ihn ebenfalls zu den Magenstärkenden Mitteln.

Dem *Sicklerschen* Systeme der Obstkenntniss der Alten zu Folge nimmt hier noch eine dritte Sorte Ἀμαμηλὶς genannt, ihren Platz ein. Aber mag gleich *Sickler's* Autorität noch so gross seyn, so kann ich doch keineswegs ungehindert seine Behauptung billigen, wenn er ἀμαμηλὶς als eine im Theophrast vorkommende Art angiebt und für eine Birnsorte hält. Zum wenigsten erinnere ich mich bei meiner Lectüre der Geschichte der Pflanzen nichts in Bezug dieser Obstsorte in derselben gefunden zu haben; Sickler scheint jedoch so glücklich gewesen zu seyn, dieselbe in jenem herrlichen Werke zu entdecken. Es ist zwar wahr, dass man die ἀμαμηλὶς

24) Script. Geopon. VIII. 5. 1.
25) Plin. H. N. XIV. 16. ed. Dalech.
26) Dioscor. V. 32.

λις in dieſe Periode bringen kann, da Hippokrates [27]) einer ἀμαμηλὶς Erwähnung thut. Dem ſteht aber nur das entgegen, daſs nach dem allgemeinen Urtheil, Hippokrates, des Heraklides Sohn, nicht der Verfaſſer dieſes Buches und andrer ihm zugeſchriebenen Werke, ſondern ein anderer gleiches Nahmens oder aus dieſer Familie, war. Ferner hält Sickler jene Sorte für Synonym mit ἄπια; Gründe und Belege zu dieſer Behauptung, die faſt allen Stellen der Alten widerſpricht, giebt er nicht an; vielleicht hatte er aber jene Stelle des Pamphilus bei Athenäus [28]) welche wir in der Folge anführen werden, im Sinne, welche allerdings ſonderbar genug ἀμάμηλὶς zu den Birnen zählt. Da dem nun ſo iſt, ſo rufe ich zur Widerlegung Sicklers einen unpartheiſchen Richter aus der alten Welt an [29]) der ziemlich zuverläſſig und herzhaft Sicklern angreift, wenn er ſagt: οἱ δὲ ἀμαμηλίδες οὔκ εἰσιν ἄπιοι, ὥς τινες ὄιονται, ἀλλὰ ἑτερόν τι καὶ ἥδιον καὶ ἀπύρηνον u. ſ. w. Nach der Ausſage aller Autoren gehörte dieſe ſtreitige ἀμαμηλὶς zu den Mispelgeſchlechte, und hier wird in der Folge auch das Nähere zu finden ſeyn. Dieſes wenige nur zur Berichtigung des Irrthums von Sickler im Vorbeigehn.

Aber während ich dieſe nach Sickler dritte Birnſorte des Theophraſt verwerfe, ſubſtituire ich eine neue Sicklern unbekannte, von Theophraſt aber wirklich, wenn

27) Hippocr. de morb. muliebr. L. 9.

28) Athenæus Deipn. XIV. 17.

29) Athen. ibid.

wenn gleich nur an einer einzigen Stelle, 30) ſo viel ich weiſs erwähnte Birnſorte, ἄπιος φωκὶς, Phociſche Birne genannt, von welcher die Chier behaupten ſollen, daſs ſie ohne angewandte Mühe von ſelbſt aus ſchlechten Birnen doch gut werden können. *Antiphon* ein landwirthſchaftlicher Schriftſteller, wie uns aus Athenäus 31) bekannt iſt, kannte ſie ebenfalls ſchon und rechnet ſie zu den griechiſchen Birnſorten. Auſſerdem finde ich ſie bei keinem andern Schriftſteller auſſer beim Plinius 32) erwähnt, der ſie aus der Theophraſtiſchen Stelle kannte. Sie war übrigens nach meinem Urtheil eine Tochter des ἄπιον.

Dieſes ſind die vier Birnſorten unſeres Zeitraums, wobei *Homer* und *Theophraſt* die Hauptquellen waren. Es kann aber dem Obſtkenner nicht anders als angenehm ſeyn, wenn er ſchon beim folgenden Schriftſteller *Kato* nicht allein eine doppelte Anzahl, ſondern auch etwas Näheres von der Kultur derſelben findet. *Kato* zählt nähmlich 6 verſchiedene Sorten auf, die alle neue Abkömmlinge des ἄπιον waren. Es iſt auch wohl gar keinem Zweifel unterworfen, daſs es nicht ſchon damahls mehrere Sorten von Birnen gegeben habe; doch Kato brach erſt die Bahn unter den Schriftſtellern der Landwirthſchaft bei den Römern, und überging wohl leicht mehrere Sorten, welche, wie zu vermuthen, von

30) Theophr. de cauſ. plant. II. 20.

31) Athenæus Deipn. XIV. 17.

32) Plin. H. N. XVII. 24. Aliqua vero etiam ex deterioribus utiliora, ut apud Chios pyrus quam Phocida appellant.

Digitized by Google

von weniger Bedeutung waren. Er zählt ſie in ſeinem Buche vom Landbau, [33] in folgender Ordnung auf:

1) Pira volema, *Fauſtbirnen.* Dieſe hatten unſtreitig ihren Nahmen daher erhalten, weil ſie die hohle Hand (vola) füllten. Ihr Geſchmack war nicht ausgezeichnet, und muſsten daher erſt in Weinſaft eingemacht werden, ehe ſie ſchmackhaft wurden. – Dieſer Umſtand läſst uns nicht mit Unrecht vermuthen, daſs die Fauſtbirne des Cato unſere heutige eben nicht zum Genuſs angenehme Pfundbirne ſey, bei welcher vielleicht der Weinſaft die Härte und Herbigkeit des innern Fleiſches lindern ſollte. Es ſind übrigens eben die Birnen, welche Virgil [34] wegen ihrer Gröſse gravia volema nennt, und welche Columella unter eben demſelben Namen erwähnt. [35]

2) Pira Aniciana, *Aniziſche Birnen.* Dieſes iſt eine auch bei ſpätern Schriftſtellern vorkommende Birnſorte, die vermuthlich von einem ſich um die Veredelung des Obſtes verdient gemachten *Anicius* ihren Nahmen bekam. *Columella* [36] rechnet ſie den edeln Birnen, welche vorzüglich einen Obſtgarten zieren müſſen, bei. Sie war nach *Plinius* [37] beſonders wegen ihres ſäuerlichen Geſchmacks angenehm zum Genuſs; ſie war ferner eine Herbſtſorte, und wurde am ſpä-

33) Cato l. c. I. 1.
34) Virgil Georgic II. 88.
35) Colum. R. R. XII. 10.
36) Columella R. R. V. 10.
37) Plin. H. N. XV. 16.

Digitized by Google

ſpäteſten im Herbſt abgenommen. 38) Auch wurden ſie nach *Cato* 39) und *Varro*, 40) wie die vorige eingemacht, und ſehr gut in dickeingekochtem Moſt (ſapa) aufbewahrt. Plinius giebt eine andere Art von der Aufbewahrung in Roſinenwein (paſſum) an. 41)

3. PIRA SEMENTIVA, *Saatbirnen. Sickler* 42) behauptet daſs die Saatbirnen ihren Namen aus der Urſach von den Römern bekommen haben, weil der Baum auf dem ſie wuchſen bloſs aus Saamen entſtehe, und die alſo rohe, nicht veredelte Birne nur erſt durch das Einmachen in halbgekochtem Wein genieſsbar gemacht werden könnte. Iedoch ſcheint dieſe Meinung des berühmten *Sickler* die eigentliche Bedeutung des Wortes ſementivum wenig zu begünſtigen, da es nichts anders heiſst als, zur Saatzeit geſchehend, die Saat betreffend. Auch ſind ja die feriae ſementivae beim Varro 43) und die dies ſementivi beym Ovidius, 44) triticum ſementivum beim *Plin.* 45) mehr als zu bekannt, als daſs ich bei genauerer Erwägung des Wortgebrauchs ſelbſt ſeiner Meinung ungehindert beitreten könnte. Sie hat vielmehr ihren Namen daher, weil ſie erſt zur Saatzeit, alſo im Herbſte reif wurde. *Cato* rechnet ſie ebenfalls zu den piris conditivis und *Varro* 46) ſetzt ſie mit der Aniziſchen Birne zu-

38) Ibid. l. c.
39) Cato R. R. l. l.
40) Varro R. R. I. 59. 3.
41) Plin. Hiſt. N. XV. 18 3.
42) Sickler Geſch. der Obſtk. p 278.
43) Varro R. R. V. 30.
44) Ovid. Faſt. I. 658.
45) Plin. Hiſt. XVII. 7.
46) Cato R. R. l. l. Varro R. R. l. l.

Digitized by Google

zuſammen und ſagt, ſie erhalte ſich in Weinmoſt (ſapa) aufbewahrt vorzüglich gut. Dann iſt es auch nicht wahrſcheinlich, wenn *Sickler* glaubt, daſs unſere Saatbirne deſshalb, wie er ausdrücklich ſagt, ganz unſchmackhaft geweſen ſey, weil ſie in Weinmoſt eingemacht wird, da ſie doch von *Varro* mit der nach *Plinius* lieblich ſchmeckenden Aniziſchen Birne zuſammengeſtellt wurde, und die wenn der Moſt bei ſchlechten Birnen die Güte allein bewirkte, auch unſchmackhaft hätte ſeyn müſſen. Nach *Kato* und *Varro* finde ich ſie bei keinem Schriftſteller angeführt, auſſer einer einzigen ſehr oberflächlichen Erwähnung bei *Plinius*. 47)

4. Pira Tarentina, *Tarentiniſche Birnen.* Sie hatten ihren Nahmen von Tarentum, einer Stadt in Unteritalien bekommen, und wurden nach *Columella's* Zeugniſs 48) auch die Syriſchen Birnen genannt. Dieſe Nachricht ſcheint jedoch einige Ungewiſsheit zu erregen, da ſowohl *Plinius* als *Virgilius* nebſt einigen andern Dichtern, die Syriſche Birne als eine eigene Art betrachten und aufzählen. Es iſt zwar üblich der Mehrzahl und der Autorität der Schriftſteller zu gehorchen, doch würde *Columella* keineswegs, wenn er nicht volle Gewiſsheit gehabt hätte, ausdrücklich dieſen Zuſatz gemacht haben. Da uns nun von beiden Sorten, der Tarentiniſchen und Syriſchen Birne, nähere Nachrichten ganz fehlen; ſo nehme ich letztere als eine Abart zu unſerer Catonianiſchen Birne auf. *Servius* zu *Virgils*

47) Plin. H. N. XV. 16.
48) Colum. R. R. V. 10. In iisque alia colore nigro vocantur Syriæ.
49) Virgil. Georg. II. v. 88.

Digitized by Google

gils bekannter Stelle: 49)

Cruſtumiis Syriisque piris gravibusque volemis,

erklärt das Wort Syrius durch niger, und glaubt, dieſe Birnſorte habe eine dunkelſchwarze Farbe gehabt. Er gründet ſich hierbey auf den Scholiaſt zu *Theokrits* erſter Idylle, der das Wort σύριος durch μέλας ergänzt; welche Erklärung ſchon deswegen richtig zu ſeyn ſcheinet, da *Plinius* 50) angiebt, daſs unſere Tarentiniſche Birne von ſchwärzlicher Farbe ſey. Sie war übrigens eine Spätſorte, und blieb unter allen am längſten hängen. 51) *Juvenal* 52) und *Martial* 53) erwähnen ſie ebenfalls Sogar *Galen* 54) ſcheint nach Cornar's Meinung unſere Birne gekannt zu haben, indem Andromachus ἄπια Ταραντιακὰ nebſt andern Mitteln den Ruhrpatienten empfiehlt.

5. Pira mustea, *Moſtbirnen.* Sie hatten ihren Namen nach *Plinius* eigner Ausſage, 55) von dem groſsen Reichthum an Saft erhalten, weswegen ſie auch ſehr beliebt in Italien waren. Spätere Schriftſteller, ja

 ſelbſt

50) Plin. H. N. XV. 16. Auf ähnliche Art nannte man auch nach Plinius Ausſage (H. N. XV. 3. ed. Dalech.) in Italien die ſchwarze Aminäiſche Weintraube, Syriaca, wie wir in der Folge noch ſehen werden. Ein neuer Beweis unſerer obigen Erklärung.

51) Ibid. XV. 18. 3.

52) Juvenal. Sat. II. 75.

53) Martial. epigr. V. 78. 14.

Menſæ munera ſi voles fecundæ:
Mercentes tibi porrigentur uvæ,
Et nomen pira quæ ferunt Syrorum.

54) Galen. compoſ. medic. ſec. IX. 5.

55) Plin. H. N. XV. 18. 3.

Digitized by Google

ſelbſt Plinius, ſchweigen ganz von derſelben; der letztere erwähnt ſie nur im Vorbeigehen als eine Birnſorte des Cato. 56)

6. Pira cucurbitina, *Kürbisbirnen.* Es iſt eine auch bei ſpätern Schriftſtellern vorkommende Birnſorte, die nach *Plinius* Zeugniſs ihren Namen von der Kürbisähnlichen Geſtalt erhielt. Sie war groſs, und hatte einen angenehmen ſäuerlichen Gaſchmack. *Sickler* hält ſie für unſere jetzigen Schweitzerhoſen, und *Dalechamp* glaubt, daſs es Poire course der Franzoſen ſey.

Dieſes ſind die ſechs Birnſorten des *Cato*, mit der kurzen Beſchreibung und andern Merkwürdigkeiten derſelben, ſo viel mir aus den Alten bekannt iſt. Wir kommen nun in chronologiſcher Ordnung zum *Varro*, der ein etwas gröſseres Werk als *Cato* hinterlaſſen hat, der uns jedoch auch nichts weiteres von den einzelnen Arten angiebt, ſondern ſie nur wörtlich erwähnt. Mag gleich dem ſo ſeyn, ſo erfahren wir doch von unſern *Varro* 56) eine ſehr angenehme und intereſſante Nachricht, die uns von der Flor der Obſtkultur in Italien zu ſeiner Zeit keine geringe Erwartung machen läſst. Hingeriſſen von der Liebe zum Vaterlande, ſo wie von der Fruchtbarkeit und Ergiebigkeit deſſelben, läſst er den *Agra-*

56) Varro R. R. I. 2. §. 6. Non arboribus conſita Italia eſt, ut tota pomarium videatur? An Phrygia magis vitibus cooperta, quam Homerus appellat ἀμπελόεσσαν, quam hæc? In quæ terra jugerum unumdenos et quinos denos culleos fert vini, quot quædam in Italia regiones? Nonne item in agro Faventino; a quo ibi tricenariæ appellantur vites, quod jugerum trecenas amphoras reddat?

Digitized by Google

Agraſius ausrufen: Ihr, meine Freunde, die ihr viele Länder durchreiſet, habt ihr ein angebauteres Land gefunden als Italien? – Iſt nicht Italien ſo häufig mit Obſtbäumen bepflanzt, daſs es ein Obſtgarten zu ſeyn ſcheint? Zieht wohl Phrygien, das *Homer* 57) das Weinreiche nennt, mehr Reben als unſer Italien? In welchem Lande werden wohl 12 bis 15 cullei Wein auf einem Acker Landes gezogen, was doch in einer Gegend Italiens geſchieht? – Wo giebt es anders als im Faventiniſchen Gebiete, Weinreben die auf einem Acker 300 Eimer (amphora) Wein liefern, und die deswegen tricenariæ genannt werden.“

Da nun *Varro* Italien wegen ſeines Reichthums an Obſtbäumen auf eine ſo ausnehmende Art rühmt, und ſogar mit einem Obſtgarten zu vergleichen wagt, ſo iſt es deſto auffallender, wenn er nicht eine einzige neue Birnſorte erwähnt. Er ging wie es ſcheint dem *Cato* hierin zu buchſtäblich nach, und wollte vielleicht keine neue Art beſchreiben. Oder vernachläſſigte man zu dieſer Zeit die Cultur und Veredelung der Obſtbäume? – Sogar die Culturgeſchichte und andere Nachrichten von dem Aufbewahren des Kernobſtes fehlen bei Varro faſt ganz, und ſind wenn ſie vorhanden, gröſstentheils ſchon angegeben.

So ſehr wir uns auch über *Varro's* ſparſame Angaben des Kernobſtes zu beklagen Urſach finden, eben ſo ſehr müſſen wir uns doch jetzt, da wir zu einem neu-

57) Homer. Il III. v. 184.
Ἤδη καὶ Φρυγίην εἰς ἠλύθον ἀμπελόεσσαν.

neuen Schriftsteller der Landwirthschaft kommen, freuen, wenn wir die kleine Anzahl der bekannten Birnen um ein Drittheil vermehrt finden. Dieser Zeitraum ist der blühendste in der Geschichte der Obstkenntniss der Alten, in ihm wurde die Kultur mit rühmlichem Fleiss und vorzüglichen Eifer betrieben und man strebte auf alle Art und Weise sie immer zu einem höhern Grad der Vollkommenheit zu bringen. Ja, die Eroberer sogar hielten es nicht für unwürdig, verschiedene neue Obstbäume nach Italien zu bringen und hier zu cultiviren; und man kann daher denselben, wie wir in der Folge noch aus mehrern Beispielen sehen werden, das Verdienst die Obstkultur in Italien erhöht zu haben, gar nicht absprechen. Ein solches Verfahren aber stimmte allerdings mit den Wünschen und der Denkungsart der damahligen Römer überein, in dem nicht nur der friedliche Landmann, sondern sogar auch der strenge Held, die Landwirthschaft trefflich zu erweitern und dieselbe in allen ihren Theilen zu vervollkommnen, keine Mühe scheuete! –

Während der jetzigen Blühte der Obstkultur in Italien, wissen wir aber auch mehr von der Beschaffenheit der einzelnen Sorten und von der Abwartung und dem Anbau derselben. Denn die vorzüglichsten Schriftsteller des Landwesens lebten in dieser Periode, und sie trugen gewiss auch nicht wenig zur Veredelung und Vervielfältigung der einzelnen Sorten selbst bei. Es lebte ein *Columella*, *Plinius* und *Palladius*, deren Werke uns eine Hauptquelle unseres Gegenstandes darbieten. Sogar der Andinische Sänger, der früher als jene lebte, ist

iſt wie ich glaube, in dieſer Rückſicht mit als Quelle anzuſehn, er, der die Obſtcultur in ſeinem zweyten Geſange des Landbaues verherrlichte und mit den lieblichſten Blüthen der Poëſie ausſchmückte. Die Birnen welche er erwähnte, ſind die Kruſtumiſchen, Syriſchen und Fauſtbirnen, wie ſchon oben angegeben wurde.

Es folgt jetzt in chronologiſcher Reihe *Columella* ein Hauptſchriftſteller unſeres Gegenſtandes. Vielfach ſind die Sorten, die er aufzählt und mancherlei die Nachrichten die er uns in Anſehung der Cultur mittheilt. Er erwähnt ſchon zwanzig Sorten, und giebt von den meiſten im Betreff der Brauchbarkeit und des Geſchmacks nähern Aufſchluſs. Da aber faſt alle dieſe Birnſorten auch bei ſpätern Schriftſtellern vorkommen, ſo halte ich es für planmäſſig, die Nahmen der einzelnen Birnſorten des *Kolumella* hier zu erwähnen, und in der Folge erſt die nähere Betrachtung derſelben in Verbindung mit den Birnen des *Plinius* und *Makrobius*, hinzuzufügen, damit ich die Weitläuftigkeit und öftere Wiederhohlung, die dann nicht zu vermeiden wäre, umgehe. Er erwähnt ſie in folgender Ordnung:

1. Pira Cruſtumia.
2. – regia.
3. – Signina.
4. – Tarentina ſ. Syria.
5. – purpurea.
6. – ſuperba.
7. – hordacea.
8. – Aniciana.
9. Pira Nævіana.
10. – Favoniana.
11. – lateritiana.
12. – Dolabelliana.
13. – Turraniana.
14. – volema.
15. – mulſa.
16. – præcocia.

17.

33. Pira ampullacea.
34. – bruta.
35. Pira cucurbitina.
36. – fementiva.

Dieſes iſt das Verzeichniſs der von *Columella* und *Plinius* erwähnten Birnſorten: jetzt die nähere Betrachtung derſelben. Da aber die Anzahl unſerer Birnen ſo beträchtlich herangewachſen iſt, ſo iſt es unumgänglich einen Weg ausfindig zu machen, durch deſſen Hülfe eine leichtere Ueberſicht derſelben verſchafft wird, und hiezu hat uns ſchon *Plinius* a. a. O. die Bahn gebrochen, indem er ſeine Birnen nach ihrem Vaterlande, nach dem Geruch, nach der Geſtalt, Herkommen u. ſ. w. einzutheilen anfing. Dieſen ſyſtematiſchen Leitfaden habe ich daher auch befolgt, und ich fange meine Unterſuchungen an mit den

I. Birnen,
die ihren Namen von den erſten Auffindern und Pflegern derſelben haben.

1) Pira Dolabelliana, *Dolabelliſche* Birnen. *Columella* [60]) iſt der erſte, der ihrer Erwähnung thut. *Dolabella* brachte ſie zuerſt durch Cultur hervor; und nach ihm wurden ſie daher auch benahmt. *Plinius* kannte ſie ebenfalls, nennt ſie aber fälſchlich Pira Dolobelliana. Sie hatte einen ſehr langen Stiel, und war zum Genuſs ſehr brauchbar und angenehm. [61]) Nicht unwahrſcheinlich iſt jene Vermuthung: daſs alle Birnſorten mit langem Stiel von ihr ausgiengen.

2.

60) Columella R. R. V. 10. XII. 10.
61) Plin. H. N. XV. 16.

2) PIRA TURRANIANA, *Turraniſche* Birnen. Sie ſind ebenfalls eine Sorte *Columella*'s, die ihren Namen von einem gewiſſen *Turranius* bekam. Nicht mit Unrecht glaube ich, kann man vermuthen, daſs dieſe Sorte ſchon zu *Varros* Zeiten bekannt war, da jener Schriftſteller [62] den *Turranius Niger* als einen Viehfreund rühmt. Die Leſeart des *Macrobius* [63] Turriniana, erkläre ich daher für falſch. Auch dieſe Sorte gehörte nach *Plinius* zu den langgeſtielten Birnen.

3) PIRA ANICIANA, *Aniciſche* Birnrn. Von dieſen haben wir ſchon früher unter den *Cato*nianiſchen Sorten geredet, wo das Nähere zu finden iſt.

4) PIRA NÆVIANA, *Nævifche* Birnen. Dieſe Sorte *Columella*'s hatte ihren Namen von ihrem erſten Pfleger, *Nævius* erhalten. *Columella* [64] giebt eine Methode an, die Nävifchen, Kruſtumiſchen, Dolabelliſchen und Pfundbirnen aufzubewahren, welche etwa ſo war: Man ſammelte jene Birnen, ohne den geringſten Fleck und Wurmſtich, that ſie in ein ausgepichtes Gefäſs, welches mit Roſinenwein (paſſum) und dickem Weinſaft (defrutum) ſo vollgefüllt ſeyn muſste, daſs jede einzelne Birne bedeckt war. Man verſchloſs darauf das Gefäſs vermittelſt Gyps, und hierdurch gewann man ein eingemachtes Obſt, welches den Kranken als eine heilſame Speiſe empfohlen wurde. *Celſus* (de med. II. 24.) empfiehlt übrigens dieſe Birnſorte wegen ihrer Herbigkeit und Säure als ein gutes Magenſtärkendes Mittel.

5.

62) Varro R. R. in præf. lib. II.
63) Macrob. Saturn. II. 19.
64) Columell. R. R. XII. 10.

Digitized by Google

5) Pira Favoniana, *Favoniſche* Birne. *Columella* gedenkt ihrer ebenfalls zuerſt. Nach *Sickler* ſoll ſie von einem gewiſſen *Favonius* benahmt ſeyn, doch ſcheint es mir richtiger zu ſeyn, wenn wir annehmen, daſs ſie zur Zeit, wenn der Zephyr oder Favonius wehte, alſo im Frühjahr ſchon reifte; nach meiner Erklärung war es daher eine Frühſorte, und gehörte unter eine andere Rubrik. *Plinius* giebt ihr den Beinahmen der rothen Birne, und vielleicht meint *Macrobius* unter pirum rubile ebenfalls unſere Frühlingsbirne. Sie iſt nach *Plinius* etwas gröſser als die kleine Muskatellerbirne, (pirum ſuperbum). *Tournefort* [65]) nennt unſere Birne muscadelle rouge, oder groſse Muscadelle, und *Miller* giebt als Synonym die bei den jetzigen Italiänern genannte la belliſſima oder ſuprema, an. Nach *Miller* [66]) iſt es eine ziemlich groſse, ſehr vorzügliche Sorte, deren Schaale eine ſchöngelbe Farbe hat, die, wenn ſie reif iſt, durch rothe Streifen geziert war. Das Fleiſch derſelben iſt ſo weich, daſs es beinahe auf der Zunge zerflieſst. Der Baum trägt nicht ſelzweimal im Jahre, im Juli und September; doch pflegen die Herbſtbirnen von geringerer Güte zu ſeyn.

6) Pira Decimiana, *Decimi*ſche Birnen. Es iſt dieſes dem Namen nach eine neue, von *Columella* nicht erwähnte Birnſorte, welche von *Decimius*? ihrem erſten Auffinder benahmt ſeyn ſoll. Mir bleibt jedoch ſowohl der Nahme ſelbſt, als auch die von *Sickler* angegebene Ableitung bedenklich, und ich kann nicht an-

65) Tournefort inſtitut. rei herb. p. 629.

66) Miller Gartenlexicon Tom. III. p. 726.

Digitized by Google

anders als denſelben für falſch erklären *Columella* [67] nennt nähmlich eine zum Aufbewahren ſehr paſſende Sorte, Pirum decumanum. Dieſe unfehlbar richtigere Leſeart wurde aber in der Folge in Decimianm umgeändert, indem man *Plinius* Autorität vorzog. Wie leicht konnte aber nicht Plinius halbſchlummernd, den Columella vor ſich habend, das Wort decumanum in Decimianum vertauſchen, oder wie leicht konnte ihn nicht ſein Schreiber falſch verſtehen, und ebenfalls jenen Irrthum begehen? – Dieſe Vermuthung ſcheint mir wirklich ſehr angemeſſen zu ſeyn, beſonders da auch *Macrobius* [68] in der Folge ein Pirum decumanum angiebt. Nach meiner Meinung gehörte unſere Birne daher unter die Abtheilung, wo die von der Gröſse benannten Birnen betrachtet werden.

7) Pira pseudo-Decimiana, oder beſſer pseudo-decumana, waren eine lichte Varietät jener Sorte, die von *Plinius* allein nur erwähnt wird. [69]

8) Pira Pomponiana, *Pomponiſche Birnen.* Dieſe Sorte iſt neu und hatte nach *Plin.* [70] den Beinahmen die Bruſtbirne (pir. mammoſum) bekommen. Ihr erſter Pfleger ſcheint ein gewiſſer *Pomponius* geweſen zu ſeyn; jedoch leſen einige Codices auch Pompejana, weswegen der Name und der erſte Beförderer derſelben ungewiſs bleibt. Nach *Sickler* iſt ſie die Stammutter aller unſerer bruſtartigen Birnen, als der Venus-

67) Columella R. R. XII. 10.
68) Macrob. Saturn. III. 19.
69) Plin. l. l.
70) Plin. l. l.

Digitized by Google

Venusbruſt, le têton de Venus, und nicht wie andere glauben des bon chrêtien der Franzoſen.

9) Pira Liceriana, *Liceriſche Birnen.* Nach dieſer Leſeart hat unſere von *Plinius* allein erwähnte Sorte, ihren Nahmen von einem gewiſſen mir unbekannten *Licerius.* Das beſte aber iſt wol, wenn wir mit *Harduin* annehmen, daſs ſie eigentlich die Liciniſche Birne von *Licinius* heiſse, da es auſſerdem aus der Geſchichte der Feigen bekannt iſt, daſs die Liciniſche Feige nach ihm benannt iſt. 71)

10) Pira Seviana, *Seviſche Birnen. Sevius* war der erſte Pfleger dieſer neuen Sorte des *Plinius.* Hierbey iſt jedoch zu bemerken, daſs man nicht mit verſchiedenen Autoren dieſe Birne für die Stammſorte der Turraniſchen und Favoniſchen Birnen halten muſs. *Sickler* lieſs ſich durch die Interpunktion im *Plinius* irre leiten, in dem die Worte: Seviana et quae ex iis nata ſunt, für ſich gehören und gar nicht mit den folgenden verbunden gedacht werden dürfen. Denn wie könnte die von *Plinius* erwähnte Seviſche Birne die Stammſorte der Turraniſchen ſeyn, die man ſchon beim *Columella* angeführt findet, und die *Varro*, wie ich zu erweiſen geſucht habe, ſchon kannte.

11) Pira Tiberiana, *Tiberiſche Birnen.* Nach *Plinius* eigner Ausſage 72) haben dieſe Birnen ihre Na-

71) Columella R. R. V. 8 XII. 49.

72) Plin. H. N. XV. 17. ed. Dalech. P. Tiberiana nominantur, quæ maxime Tiberio principi placuere. Colorantur magis ſole grandescuntue, alioquin eadem eſſent quæ Liciniana.

Digitized by Google

Nahmen von *Tiberius Claudius* daher bekommen, weil er ſie vor allen andern liebte. Es war alſo ohne Zweifel eine ausgeſuchte Sorte, der Liciniſchen Birne ähnlich, jedoch weit gröſser und auf der Sonnenſeite roth gefleckt. Sie ſoll die jetzige poire forcée der Franzoſen ſeyn.

12) Pira Voconia, *Vokoniſche Birnen.* Sie hatten, wie ich vermuthe, von einem gewiſſen *Vokonius*, einem Mann der nicht ſelten in römiſchen Schriftſtellern vorkommt, ihren Namen erhalten. *Plinius* erwähnt ſie unter allen allein, giebt aber weiter nichts von ihren Eigenſchaften an, obgleich *Sickler* in ſeinen Worten mehr ſuchte als der Sinn derſelben zeugen könnte. *Plinius* erwähnt nähmlich noch einer grünlichen und länglichen Birne, unmittelbar nach unſerer Vokoniſchen, indem er ſagt: patriciis, Voconiis, viridibus oblongisque; die beiden lezten Worte bezieht *Sickler* geradezu auf unſere Vokoniſche Birne und rechnet ihr deshalb eine längliche Geſtalt und grüne Farbe bei. Hierin kann ich aber *Sicklern* nicht nachfolgen, indem ich überzeugt bin, daſs pira viridia und oblonga eigene Sorten ſind, beſonders da *Celſus* 73) ſelbſt die grünliche Birne als eine eigene Sorte aufführt, und in einem ſehr zuſammengeſetzten Mittel gegen den Bauchfluſs rühmt.

Auſſer dieſen Birnſorten des *Columella* und *Plinius* gehören hierzu noch einige, von einem ſpätern Schriftſteller 74) des vierten Jahrhunderts ſehr oberflächlich erwähnte, die etwa folgende ſind:

13)

73) Celſus de Medicina IV. 1330.

74) Macrob. Saturn. IIII. 19.

Digitized by Google

13) Pira Lolliana, *Lolliſche Birnen.* Sie hatten vermuthlich von einem gewiſſen *Lollius* dieſen Nahmen erhalten.

14) Pira Fulliana, *Fulliſche Birnen. Fullo* war ihr erſter Pfleger, nachdem ſie auch benahmt ſind.

15) Pira Lanuviana *Lanuviſche Birnen. Lanuvius* war der erſte Pfleger derſelben.

16) Pira Valeriana, *Valeriſche Birnen.* Von dieſer Birne gab es auch noch eine Frühſorte.

17) Pira Titiana. *Titiſche Birnen.*

18) Pira Sextiliana, *Sextiliſche Birnen.*

19) Pira Pranciana, *Pranziſche Birnen.* Nähere Nachrichten fehlen von dieſen Birnſorten des *Makrobius* ganz, und wir können daher über ihre Beſtimmung und Güte kein Urtheil fällen.

II. Birnen,
die ihren Namen von Ländern und Städten, in denen ſie zuerſt cultivirt wurden, erhalten haben.

20) Pira Tarentina, *Tarentiſche Birnen.* Sie hatten ihren Namen von Tarent. Zu *Macrobius* 75) Zeiten gab es eine Spät- und Frühſorte von denſelben, wie man aus ſeinen kurzen Worten abnehmen kann. Die übrigen Nachrichten von derſelben ſind bereits

75) Macrobius Saturn. l. l.

reits oben (Seite 18.) bei den Katonianiſchen Birnen betrachtet worden.

23) PIRA AMERIANA, *Ameriſche Birnen.* XV. 16 Plinius iſt der einzige Gewährsmann von dieſer Sorte, die unter allen am ſpäteſten reif wurde. Sie ſtammte aus der Umbriſchen Stadt Ameria.

22) PIRA PICENTINA, *Picentiniſche Birnen.* Dieſe wuchſen dem Namen nach bei Picentia, einer Stadt in Unter-Italien, welche nahe am hetruriſchen Meerbuſen lag. 76) Doch bleibt das wahre Vaterland ungewiſs, da wir nicht nur beim *Juvenal*, 77) ſondern auch bei *Horatius* 87) pira Picena erwähnt finden. Nach dieſen Stellen hatte ſie ihren Nahmen von einer Gegend Italiens am Venetianiſchen Meerbuſen. Es war übrigens eine ſehr beliebte und wohlſchmeckende Sorte.

23) PIRA NUMANTINA, *Numantiſche Birnen*, waren ebenfalls eine von *Plinius* zuerſt erwähnte gute Sorte die von Numantium ihren Namen trugen.

24) PIRA GRAECA, *Griechiſche Birnen. Sickler* verſteht unter dieſen griechiſchen Birnen des *Plinius* alle gute Birnſorten der Hellas, deren Anzahl und Nahmen den Römern vielleicht nicht bekannt geweſen ſey. Doch ſcheint mir dieſe Meinung zu voreilig, da *Plinius*

76) Pompon. Mela. II. 4.

77) Juvenal. Satyr. XI. 73.
Signinum Syriumque pirum de orbibus iſtis
Aemula Picenis &c.

78) Horat. Satyr. II. 3. v. 272. — II. 4. v. 70.
Picenis cedunt pomis Tiburtia ſucco.

Digitized by Google

nius gewiſs eine für ſich beſtehende Sorte meinte. Es war nach *Plinius* 79), eine Spätſorte, die bis zum Winter auf dem Baume (ad matrem pendet) hängen blieb, wo ſie erſt die gehörige Reife erhielt. Sie heiſſen auch pira Graecula 80).

25) Pira Alexandrina, *Alexandriniſche Birnen.* Sie ſind ebenfalls eine Sorte des Plinius, von Alexandria, ihrem erſten Pflegeorte benahmt.

26) Pira Numidiana, *Numidiſche Birnen.* Dieſe aus Numidien nach Italien verpflanzte Birne war, wie man aus *Plinius* ſchlieſſen kann, von keinen beſondern Vorzügen, weswegen ſie auch wenig geſchätzt wurde.

27) Pira Milesia, *Mileſiſche Birnen.* Dieſe ſtammten aus Milet, und waren eine recht gute Sorte, gehörten aber nach *Plinius* ebenfalls nebſt den 6 vorigen zu den Spätbirnen.

28) Pira Crustumia, *Cruſtumiſche Birnen. Columella* iſt der erſte, der dieſe liebliche von allen Autoren geprieſene Birnſorte erwähnte, ob man gleich nicht mit Unwahrſcheinlichkeit vermuthen kann, daſs *Varro* ſie ſchon gekannt habe, da ſie früher von *Virgil* 81) angeführt wird. Sie hatte ihren Nahmen von Kruſtumerium in deſſen Nähe ſie vorzüglich gedieh und in Menge angebaut wurde. *Columella* 82) giebt ihr den

79) Plin. H. N. XV. 16. & 17.
80) Macrob. Saturn. III. 19.
81) Virgil. Georgic. II. 58.
82) Colum. R. R. XII. 10.

Digitized by Google

den ehrenvollen Platz unter den edelſten Birnen. *Plinius* [83]) ertheilt ihr ein noch höheres Lob, und nennt ſie in Anſehung des Geſchmacks die lieblichſte unter allen damahls bekannten Birnen. *Celſus* [84]) ſcheint von dieſen Nachrichten gradezu abzuweichen, indem er unſerer Cruſtumiſchen Birne eine gelinde Säure und die Kraft als ein gutes Stomachicum zu wirken zuſchreibt. Sie hieſs nach eben demſelben auch Pirum fragile, und war etwas kleiner, als die Falerner Birne. *Sickler* ſchlichtet dieſe Verſchiedenheit der Nachrichten, indem er den Grund davon in der Verſchiedenheit der Namen ſucht, und behauptet: daſs *Celſus* unter ſeinen Cruſtuminiſchen Birnen ganz andere als *Virgil* und *Plinius* gemeint habe. Jedoch hätte *Sickler* gewuſst, daſs Cruſtumius und Cruſtuminus einerlei Bedeutung habe, ſo würde er dieſe Meinung nicht aufgeſtellt haben. Vielleicht verwechſelte aber *Celſus* unſere Cruſtuminiſche Birne mit einer andern ihr ähnlichen Sorte, worauf uns ſchon das Synonym, fragile, aufmerkſam machen muſs. Eine andere Vermuthung *Sicklers*, daſs *Celſus* die Früchte des Cruſtumiſchen Birnbaums deshalb ſäuerlich genannt habe, weil er ihn auf ihren vaterländiſchen Boden, wo er allein gedieh und ſchmackhafte Birnen trug, nicht gekannt habe, ſcheint mir ebenfalls nicht Beifalls würdig zu ſeyn. *Plinius* [85]) rühmt vor allen andern

83) Plin. l. l. Cunctis autem Cruſtumia gratiſſima.

84) Celſus de medicina II. 24.

85) Plin. H. N. XXIII. 7. ed. Dalech Pirorum omnium cibus etiam valentibus oneroſus, ægris quoque vini modo negatur. Decocta eadem mire ſalubria et grata, præcipue Cruſtumina. Quæcunque vero cum melle decocta, ſtomachum adjuvant. Fiunt cataplasmata e piris, ad discutienda corporis vitia.

Digitized by Google

dern Birnsorten unsere Crustumische zum Kochen, wo sie ungemein heilsam und angenehm seyn sollte. Nach *Dalechamp* ist die Crustumische Birne der Römer die französische Poire perle. *Porta* hingegen glaubt, dass es die von den Italiänern genannte Pera giacciola di Roma sey, und beschreibt sie als eine zarte, weisse, auf einer Seite rothe, sehr saftreiche Birnsorte.

29) Pira Falerna, *Falerner Birnen. Plinius* ist der erste Gewährsmann von dieser vorzüglichen Birnsorte, die in der That eine Genossin des viel gerühmten Falerner Weins ist, indem sie ebenfalls von den Alten wegen ihrer hervorstechenden Vorzüge gepriesen wird. Nach *Plinius* folgte sie im Range unmittelbar nach der Krustumischen; sie war sehr saftig, so dass ihr Saft wie Milch hervorquoll. Was den Namen dieser Birne selbst betrifft, so bin ich mit *Sickler* wiederum nicht einig, wenn er denselben gradezu von der Stadt Falernum selbst ableitet. Nichts ist wol wahrscheinlicher, ja wol gar gewisser, als dass man dieser Birne, wegen des angenehmen und süsen Geschmacks, und wegen der Fülle an Saft, ebenfalls den Namen des wegen dieser Eigenschaften gerühmten Falerner-Weins gegeben habe, besonders da *Plinius* ausdrücklich unsere Meinung bestätigt, wenn er sagt: Pira Falerna, a potu, quoniam tanta vis succi abundat lactea haec vocantur. Dass, wie einige behauptet haben, die Krustumische mit der Syrischen Birne einerley sey, habe ich bereits oben zu widerlegen gesucht. Uebrigens hält *Sickler* unsere Falernerbirne für die heutige runde Sommerber-

gamotte, und *Cæſalpin* für die ſogenannte Juniusbirne, (Pir. Juniolum).

30) Pira Signina, *Signiſche Birne. Columella* giebt zuerſt von dieſer Sorte Nachricht und zählt ſie zu ſeinen Piris generoſiſſimis. Zu *Plinius* Zeiten wurde ſie auch die ziegelfarbene Birne (Pirum teſtaceum) genannt, unſtreitig wegen ihrer rothen Farbe. Signiſche heiſſen ſie von Signia, einer Stadt in Latium, wo ſie vorzüglich gut gediehen. Letzterer Name ſcheint jedoch der gewöhnliche geweſen zu ſeyn, indem *Juvenal*, [86]) *Celſus* [87]) und *Macrobius* [88]) denſelben angenommen haben.

III. Birnen, die von ihrem Geruch den Namen haben.

31) Pira nardina, *Nardenbirnen.* Der liebliche Nardengeruch der von den Alten allgemein gerühmten Narde (Valeriana celtica L.) gab dieſer Sorte den Nahmen, wie ſchon *Plinius*, der ſie allein nur erwähnt, angiebt.

32) Pira myrapia, *wohlriechende Birnen.* Dieſe Sorte war ſowohl *Plinius* als auch *Celſus* [89]) und *Makrobius* bekannt. Der Nahme derſelben zeigt ihre Beſchaffenheit an; ſie hatte nämlich wegen des einer gewiſſen Salbe ähnlichen Wohlgeruchs denſelben von μύρον, die Salbe bekommen. *Makrobius* nennt ſie fälſch-

86) Juvenal. XI. 73.
87) Celſus de medicin. II. 24. 10. 19.
88) Macrob. Saturn. III. 19.
89) Celſus de med. IV. 19.

Digitized by Google

fälſchlich marapia. Dalechamp hält dieſe Birnſorte für die franzöſiſche Calveau roſat. = Caillot rosat

33) Pira laurea, *Lorbeerbirnen. Columella* 90) erwähnt ſie zuerſt, und *Plinius* 91) rechnet dieſelben unter ſeine Herbſtbirnen, die erſt zur Zeit des Winters reifen. Sie hatte einen angenehmen Lorbeergeruch, und *Porta* berichtet, daſs die heutigen Italiäner auch noch zu ſeiner Zeit eine Lorbeerbirne zogen, die deshalb ſehr beliebt ſey, weil der Genuſs derſelben den Mund mit einem angenehmen Wohlgeruch erfülle.

IV. Birnen, die von ihrer Geſtalt und andern Beſchaffenheiten benahmt ſind.

34) Pira cucurbitina, *Kürbisbirnen.* Es war eine alte von *Cato* erwähnte Birnſorte, die ſchon oben betrachtet wurde.

35) Pira ampullacea, *Flaſchenbirnen.* Die Aehnlichkeit der römiſchen oben enge zulaufenden Flaſchen ſcheint unſerer Birnſorte, von der *Plinius* 92) allein Gewährsmann iſt, den Namen gegeben zu haben. Sie war übrigens ebenfalls eine Spätſorte, die bis zum Winter am Baume hängen bleiben muſste, ehe ſie reif wurde.

36) Pira bruta, *Thierbirnen.* Nach *Plinius* eigener Ausſage, hatte dieſe Birne ihren Namen von der wolligen Schaale (a corio laneo), wie *Harduin* ſehr

90) Columella R. R. XII. 10.
91) Plin. H. N. XV. 18.
92) Ibid. l. l.

Digitized by Google

ſehr richtig als die beſte Leſeart aufgenommen hat. Bey *Dalechamp* iſt dieſe Stelle des *Plinius* ganz verfälſcht, und ohne allen Sinn, ſo daſs er ſogar eine neue Sorte, Pirum Coriolanum aus corium lanatum gemacht hat.

V. Birnen, die von ihrer Farbe benahmt ſind.

37) PIRA LATERITANA. Man iſt ſehr ſchwankend, woher dieſe von *Columella* zuerſt erwähnte Birnſorte ihren Nahmen bekommen habe, und dieſe Ungewiſsheit verurſachen wohl gröſtentheils die verſchiedenen Leſearten der Autoren. *Plinius* nennt ſie z. B. p. Lateriana, nach andern Ausgaben *Columella* lateritiana, und *Macrobius* Laterusiana. *Sickler* ſucht dieſen Zweifel zu haben, indem er glaubt, daſs ſie von einem gewiſſen Lateritius ſo heiſſe, welchen Nahmen ich jedoch in den Alten nie gefunden habe Vielleicht hatte ſie von ihrer rothen Farbe jenen ſtreitigen Nahmen erhalten, und hieſs daher p. lateritianum. Neuere Obſtkenner haben aus eben der Urſach eine Birnart p. laterum genannt, wie wir aus *Bauhin* 93) wiſſen. Sie kam von verſchiedener Gröſſe vor, und war von eyförmiger Geſtalt.

38) PIRA PURPUREA, *Purpurbirnen*. *Columella* 94) iſt, ſo viel mir bekannt, der erſte Gewährsmann von dieſer Birnſorte, die zu den edelſten gehörte. *Plinius* erwähnte ſie ebenfalls als Synonym mit der Onyxbirne, wie einem jedem aus ſeinen Worten einleuchtend ſeyn wird.

93) I. Bauhini hiſt. plant. univ. T. I, p. 47.
94) Columella R. R. V. 10.

wird. *Sickler* verſtand leider dieſe Stelle falſch und machte zwei Sorten daraus, da doch *Plinius* Worte: Signina, quae alii a colore teſtacea appellant, ſicut onychina purpurea, gerade das Gegentheil davon beweiſen. *Sickler* iſt aber nicht der erſte, der dieſen Irrthum beging, ſondern ſchon frühere Gelehrte lieſsen ſich durch *Sarracens* 95) Meinung irre leiten, der ſeine Behauptung, daſs das Wort purpurea ein Erklärung des Wortes onychina ſey, dadurch befeſtigen wollte, daſs er glaubte onychinon habe ſeinen Nahmen von der Schaale eines Indiſchen Inſectes, βλαττον Βυζαντιον genannt, bekommen. Dieſe Erklärung zeigt uns aber weiter nichts, als die Ungewiſsheit jener Benennung. Eine ganz verſchiedene Ableitung des Nahmens unſerer Onyxbirne nimmt hingegen *Dalechamp* zu *Plinius* 96) als die eigentlich wahre an. Er behauptet nämlich daſs onyx ſo viel als Alabaſter bedeute, und führt zum Beleg dieſer Meinung eine Stelle aus *Propertius* 97) an:

Et crocino nares murrheus ungat onyx,

wo onyx murrheus, ein aus Alabaſter verfertigter Becher heiſſen ſoll. Sie hat alſo ihren Nahmen von onyx, welches nach *Plinius* eigener Auſſage 98) eine in Arabien allein nur vorkommende Marmorart war.

VI.

95) Sarracenus ad Dioscor. I. 164.
96) Plin. H. N. XV. 15. ed. Dalech.
97) Propert. Eleg. II. 13. 30. III. 10. 22.
98) Plin. H. N. XXXVI. 7.

x murrheus . Vasa Murrhina

Digitized by Google

VI. Birnen, die von der Zeit, zu welcher ſie reifen, benahmt ſind.

39) Pira hordacea, *Gerſtenbirnen.* *Plinius* und *Columella* erwähnen ſie als eine gute Birnſorte, und erſterer leitet ihren Namen daher, weil ſie in der Gerſtenernte reif wurde. *Sickler* hält ſie mit *Tournefort* 99) und *Dalechamp* für die heutige Johannesbirne. – Unter dieſe Abtheilung gehört auch die Saatbirne des Kato, die ſchon oben erörtert iſt.

VII. Birnen, die von ihrem Geſchmack und andern Eigenſchaften benahmt ſind.

40) Pira Venerea, *Venusbirnen.* Bei *Columella* finde ich die erſte Spur von dieſer Birnart, die vielleicht wegen ihrer ſchönen Farbe jenen ausgezeichneten Namen erhielt. *Plinius* nennt ſie auch p. coloratum, aus eben der Urſach. Es war eine ſehr beliebte und zum Genuſs angenehme Sorte. *Dalechamp* halt ſie für poire acciole der Franzoſen.

41) Pira regia, *Königsbirnen.* *Columella* rechnet ſie zu den edelſten Birnſorten, und nach *Plinius* hatte ſie einen ſo kurzen Stiel, daſs man dieſelbe p. ſeſſile nennen konnte. *Dalechamp* vergleicht die Königsbirne mit poire Carmaignole der Franzoſen, und *Cæſalpin* ſtellt unſere Königsbirne mit den pir. Papaliis zuſammen.

42)

99) Tournefort. Inſtit. r. herb. p. 629.

Digitized by Google

42) PIRA MULSA, *Honigbirnen.* Dieſe Sorte *Columella's* hatte von dem honigſüſsen Saft ihren Namen bekommen. *Plinius* nennt unſere Birnen p. muſtea, und führt ſie als eine Sorte des *Varro* auf. Es war übrigens eine Birne von ſehr gutem Geſchmack.

43) PIRA PATRICIA, *Patricier - Birnen. Plinius* erwähnt ſie unter allen alten Autoren allein; giebt aber keine nähere Beſtimmung derſelben an; ja er weiſs ſelbſt nicht, woher ſie jenen Nahmen habe. Nach meiner Vermuthung hieſs ſie ſo wegen ihrer Güte und Adel, den ſie gegen andere weniger brauchbare Birnen hatte, wie man zum wenigſten aus dem Sprachgebrauch ſchlieſſen kann. Auſser dieſen drei dem Namen nach ungewiſsen Birnſorten, weiſs *Plinius* die Urſach des Namens der Voconiſchen, Barbariſchen Birne nicht anzugeben. Neuere Gelehrte halten unſere Patricier-Birne für die franzöſiſche poire Monsieur, aber gewiſs mit Unrecht, da wir kein einziges Kennzeichen von denſelben in den Alten angegeben finden, das auf nähere Beſtimmung ſchlieſsen laſſen könnte.

44) PIRA SUPERBA, die *ſtolze Birne.* Mit dieſer vorzüglichen Birnſorte fängt *Plinius* ſeine Abhandlung von den Birnen an, nach welchem ſie etwas klein doch ſehr frühzeitig war. Auſserdem kannte ſie ſchon *Columella* und räumte ihr einen Platz unter den vorzüglichſten Sorten ein. Mehrere Ausleger behaupten ſehr voreilig, daſs unſere ſtolze Birne, pirum praecox des *Cato* ſey. Mir iſt aber keinesweges bei der Lectüre des *Cato* ein pirum praecox vorgekommen, und *Columella* widerlegt ſelbſt jene Meinung, indem

er

er gleich darauf ebenfalls pira praecocia nach dem p. ſuperbis erwähnt. *Tournefort* [100]) nennt unſere ſtolze Birne poire muscadelle, und rühmt ſie wegen ihres Geruchs und traubenförmigen Geſtalt. *Sickler* hat übrigens dieſe Sorte mit Stillſchweigen übergangen.

45) Pira praecocia, *Frühbirnen.* Dieſes war eine gute Sorte, welche von *Columella* und *Makrobius* erwähnt wird. Sie reifte, wie ſchon der Nahme zeigt, ſehr früh mit der ſtolzen Birne.

46) Pira libralia, *Pfundbirnen.* *Plinius* [1]) erwähnt dieſe bloſs im Vorbeigehen, und giebt an, daſs ſie wegen ihrer Schwere ſo benannt ſind. Sie war übrigens eine angenehme, doch etwas ſteinige Birne, welches ſehr gut mit unſerer heutigen Pfundbirne übereinſtimmt, da ſie ebenfalls jene Nachtheile hat. *Tournefort* und *Miller* [2]) halten ſie für die Fauſtbirne des *Kato* und vielleicht mit Recht, doch können wir hierüber keineswegs mit Gewiſsheit entſcheiden. Die Griechen nannten ſie übrigens ἄπιον τα-λαντιαῖον, wegen der beſondern Schwere.

Dieſes ſind etwa die Nahmen und die kurzen Nachrichten von den Birnen der Alten, deren Anzahl ſich ungefähr auf 50 erſtreckte, wenn wir die neuern, unbeſchriebenen Sorten des *Macrobius* nicht mit hinzurechnen wollen. Wir ſehen den rühmlichen Eifer und wirklich auch den erwünſchten Erfolg der Obſtkultur aus

100) Tournefort, l. l. p. 628.

1) Plin. H N. XV. 11. ed. Dalech. Nec non et quædam e piris libralia appellata, amplitudinem ſibi ponderis nomine afferunt.

2) Miller Gartenlexic. T. III. p. 726.

Digitized by Google

aus der kurzen Betrachtung der einzelnen Birnen sehr deutlich, nehmen aber zugleich wahr, dass jene Schriftsteller, deren Geschäft es war, die Arten näher zu prüfen, und die Nachwelt von der Güte oder dem Gegentheil zu überzeugen, nicht selten sich dieser Mühe füglich überhoben haben. Dass dieses der Forscher der Obstkenntniss der Alten und jeder Freund derselben bedaure, dies ist nicht anders als zu vermuthen; doch können wir nicht mehr sagen, als die Alten selbst angegeben haben, und dieses ist bei vielen Sorten oft so sparsam und kümmerlich, dass man sehr oft, den trocknen Namen ausgenommen, nichts weiss, und diesen sogar nicht selten ohne Gewissheit. Dieses bestärkt uns aber keinesweges, den Gedanken wegen der Dürftigkeit der Nachrichten fahren zu lassen, eine Geschichte derselben zu entwerfen und zu erneuern, da wir besonders bei den meisten Gegenständen aus der alten Welt, und vorzüglich in Betreff der Naturgeschichte, eine solche Unvollständigkeit und Mangel zu bemerken Ursach haben: nein, dieses muss uns eher anspornen, die angegebenen Nachrichten auszubreiten, damit wir nicht Mehr verlangend, das Wenige dabei auffer Acht lassen. Uebrigens dürfen wir den Alten keineswegs eine gewisse Nachlässigkeit und Gleichgültigkeit vorwerfen, die sie vielleicht gegen diesen Gegenstand blicken liessen, wenn wir uns ins Gedächtniss zurückrufen, dass zu jener Zeit wohl Schriften in Umlauf waren, in denen mit grösserer Sorgfalt und Fleiss die Obstkultur und Beschreibung der einzelnen Sorten enthalten waren, welche Werke aber freilich durch den Lauf der Zeit, wie ich schon

schon oben angab, verloren gegangen sind. Von dem Geschäft, den Landbau in allen seinen Theilen zu beschreiben, wie es *Cato*, *Varro*, *Columella* und *Palladius* thaten, lag es zu weit entfernt, sich ins Detail von dem Obstbau, und die Beschaffenheit und Anzahl der einzelnen Sorten einzulassen, da dieses keineswegs hieher gehörte. *Plinius*, der Verfasser jener weit umfassenden Encyklopädie des Alterthums, war zwar, wie wir gesehen haben, eine Hauptquelle unsers Verzeichnisses der Birnsorten der Alten; doch auch aus ihm ist nicht viel in Ansehung der Güte, Beschaffenheit und nähern Beschreibung zu schöpfen, da er alle seine Betrachtungen nur oberflächlich anstellte, wie dieses aus dem Reichthum der darin abzuhandelnden Gegenstände von selbst hervorgeht. *Palladius* läßt sich mehr über die Culturgeschichte der Obstbäume, also auch unserer Birnen aus, und wir werden am Schlusse noch Gelegenheit finden, seine Theorie der Cultur der Birnbäume so wie seine Aufbewahrungsmethoden der Birnen näher kennen zu lernen.

Ausser diesen von den ökonomischen Schriftstellern und *Plinius* erwähnten Birnsorten gab es aber in der Folge noch eine grössere Anzahl, wie wir aus einem bereits oft angeführten Schriftsteller des vierten Jahrhunderts, aus *Macrobius* 3) abnehmen können. Aber auch dieser theilt uns blos ein Namenverzeichniss mit, das etwa, ausser einigen schon oben erwähnten, aus folgenden neuen Sorten besteht:

1. Pi-

3) Macrob. Saturn. III. 19.

Digitized by Google

1. Pirum Antianum.
2. – ciritum.
3. – cervisca.
4. – calculosum.
5. – Lollianum.
6. – Lanuvianum.
7. – laureum.
8. Pirum myrteum.
9. – præcianum.
10. – Tullianum.
11. – Titianum.
12. – timosum.
13. – mes pilium ferum.
14. – Valerianum ferum.
15. Pirum Sextilianum ferum.

In dieser Reihe fand *Macrobius* die Birnen bei einem frühern Schriftsteller *Cloatius* erwähnt.

Jetzt ist es wie mich dünkt Zeit, die Betrachtung der einzelnen Birnsorten der Alten zu verlassen, und einen kurzen Ueberblick über die Cultur derselben zu entwerfen. Dieses scheint mir auch keineswegs planwidrig zu seyn, da eine kurze Angabe der Behandlungsart der Obstbäume allerdings zu einer vollständigen Geschichte des Obstes der Alten nothwendig ist. Aus diesem Grunde müssten wir daher die einzelnen zerstreuten Nachrichten aus den Schriftstellern des Landwesens der Alten aufsuchen, und hieraus dann ein Ganzes bilden; doch dieses that schon *Palladius*, und bereicherte noch die frühern Methoden mit seinen eigenen Versuchen, in einem eigenen fortlaufenden Abschnitt über diesem Gegenstand, den wir hier in einer wo möglich treuen Uebersetzung mitzutheilen versucht haben. 4)

"Im Februar werden die Stecklinge der Birnen, wenn ein kühler Ort dazu bestimmt ist, gepflanzt, an gelinden Stellen hingegen erst im November, und zwar des-

4) Pallad. R. R. III. Tit. XXV. ed. Schneid.

deswegen, weil sie dann an jenen heissen Orten desto besser durch die Nässe des Bodens gestärkt werden. Solche nach dieser Art gepflegte Birnstämme blühen nicht allein frühzeitiger, sondern sie bringen auch gröfsere und strotzendere Früchte hervor. Die Birnbäume gedeihen aber am vorzüglichsten auf solchem Boden, den die Weinstöcke verlangen; 5) ist dieser vorhanden, so werden nicht allein dadurch starke Bäume, sondern auch Ergiebigkeit der Früchte beabzweckt. Setzt man die Birnbäume in lockeres Erdreich, so glaubt man, dafs die steinige Beschaffenheit der Früchte geändert werde. Das Pflanzen junger Birnstämme setzt eine zu lange Erwartung voraus, und dennoch geben einige Landwirthe dieser Methode den Vorzug, indem sie behaupten, dafs man, damit nicht der Adel der Saamen mit der wilden Herbigkeit vertauscht werde, zwei und dreijährige Stecklinge, von den überflüssigen Wurzeln gereinigt, in geräumige Gruben, nach Art der Oelbäume, einsenken, mit 3 bis 4 Fufs hoher Erde bedecken, und die abgeschnittenen Spitzen durch Thon befestigtes Moos verbinden müsse. Wenn man Birnkernen aussäet, so müssen sie zwar aufgehen, indem Mutter Natur ihren Ursprung begünstigt, deren Unvergänglichkeit kein Mifsbehagen, Ruhe und Trägheit aufdringen kann; jedoch ist die Erwartung dessen für ein Menschenalter zu lang, da sie nicht allein spät hervorschiessen, sondern auch von der Güte und dem Adel der Gattung abweichen. 6) Vorzuziehen ist daher immer jene Art, die wilden Birnstämme mit gut verschnittenen Wurzeln in passende

5) Columella R. R. V. 10.
6) Theophr. H. pl. II. 3.

de Gruben im November zu setzen, damit sie wenn sie Wurzeln geschlagen haben, sogleich gepfropft werden können. Hierbei tritt jedoch der Unterschied ein, dafs die, welche durch Schö slinge fortgepflanzt werden, ihre Zartheit und Süfsigkeit der Früchte beibehalten 7), dafs sie sich aber nicht aufbewahren lassen, da hingegen der veredelte Stamm eine lange Zeit hindurch brauchbar bleibende Birnen hervorbringt. Man pflanzt in der Regel die Birnbäume so, dafs 30 Fufs zwischen jeden Raum bleibt 8). Kommt man dem Birnbaum mit häufiger Bewässerung und fortdaurender Umhackung zu Hülfe, so gedeiht er sehr gut; ja dieses Verfahren ist hier von solchem Nutzen, dafs, wenn der Obstpfleger diese Regel gehörig befolgt, der Birnbaum keine Blüthe verliehrt. Es ist ferner sehr vortheilhaft für den Birnbaum, wenn man ihn mit diesem oder jenem Erfrischungsmittel stärkt, und zu diesem Behuf kann man alle Arten von Dünger gebrauchen, doch soll der Kuhmist vorzüglich schwere und zahlreiche Früchte erzeugen. Einige vermischen Asche damit, in der Meinung, dafs hierdurch die Birnen einen vorzüglich angenehmen Geschmack annehmen. Diese Gesetze der Kultur nach den verschiedenen Arten der Birnen zu verfolgen, wäre überflüssig, da bei allen in Ansehung des Verpflanzens und der Cultur keine Verschiedenheit zu bemerken ist. Kränkelt der Birnbaum, so bohre man entweder in die von der Erde entblösten Wurzeln ein Loch und schlage einen hölzernen

7) Theoph. ibid. II. 2.

8) Columella R. R. V. 10.

zernen Pflock hinein; oder man bringe in den auf ähnliche Weiſe von der Erde befreiten Stamm einen Keil aus Kiehnholz 9), oder in Ermangelung deſſen, aus Eichenholz hinein. Man kann die ſchon vorhandenen Würmer nicht allein tödten, ſondern auch ihre fernere Entſtehung verhindern, wenn man häufig Ochſengalle auf die Wurzel des Birnbaums gieſst: gleiche Wirkung zeigt auch junger Hefen von altem Wein, wenn man das Aufgieſſen drei Tage lang auf die Wurzeln fortſetzt. Letzteres hilft beſonders gegen Nachſtellungen der Würmer nach der Blüthe. Iſt die Birne von ſteiniger Beſchaffenheit, ſo hacke man von den äuſserſten Wurzeln die oberſte Erde auf, und reinige ſie von allen Steinchen, iſt dieſes mit Sorgfalt geſchehen, ſo ſtreue man vermittelſt eines Siebes andere feine Erde darauf. Dieſes wird jedoch nur dann Nutzen ſtiften, wenn der Baum häufig begoſſen wird. Im Monat Februar und März wird der Birnſtamm veredelt und zwar auf die Weiſe, wie in den Kap. von der Veredelung angegeben iſt, zwiſchen die Rinde oder in den Spalt. Das edle Birnreis kann aber dem Waldbirnbaum, dem Apfelbaum, auch wie einige wollen, dem Mandelbaum und Schlehdorn 10) eingeimpft werden. Virgilius 11) that es auch auf die Orne, Eſche und

9) Theophr. H. pl. II. 8. Von dieſer Methode ſagt Theophraſt: Ὅ καλοῦσι τινες χολάζειν, ὡς ὑβρίζον τὸ δένδρον. — Columella R. R. V. 10.

10) Pallad. de inſit. v. 63.

11) Virgil. Georgic. II. 71. Ornusque incanuit albo Flore piri &c.

Auch

und Quitte: andere wieder auf dem Granatenbaum [12]) aber in allen Fällen in dem Spalt. Das Pfropfreis der Birne welches zur Veredlung vor der Sonnenwende genommen wird, mufs jährig seyn, und ehe es einverleibt wird, gehörig von Blättern und den übrigen zarten Theilen befreiet werden: nach der Sonnenwende hingegen nimmt man zu diesem Behuf ein Reifs, welches an seiner Spitze schon Knospen trägt. Zum Aufbewahren der Birnen mufs man einen heitern Tag beim abnehmenden Mond wählen, und das Geschäft von 10 Uhr Abends bis Morgens 8 Uhr vollbringen. Von 2 bis um 5, oder von 7 bis um 10 Uhr werden die Birnen mit der Hand gepflückt, von den Fallbirnen mit Vorsicht gereinigt, und mögen sie gleich auch hart und grün seyn, unzertheilt in ein ausgepichtes Gefäfs geworfen. [13]) Dieses Gefäfs bedeckt man hernach mit einem Deckel, lehnt die Oeffnung nach der Erde zu, und vergräbt es an einem von Quellwasser beständig befeuchteten Ort. Eben so häuft man auch die hartschaligen und hartfleischigen Birnen zusammen, und legt sie dann, nachdem sie weicher geworden sind, in ein gehörig gebranntes, ausgepichtes irdenes Gefäfs

Auch *Palladius* de insitione v. 64. spielt darauf an, wenn er singt:

Et steriles spinos, et inertem foetibus ornum
Dotat, et ignotum cogit amare decus.

Ja beim *Plutarch* Sym. II. 6. trägt sogar der Eichbaum köstliche Birnen.

12) Pallad. de insit. v. 71.

Creditur et Libycis sua germina nectere ramis,
Laetaque puniceo posse decore frui.

13) Plin. H. N. XV. 27.

Digitized by Google

fäſs, verſchlieſt den darauf gelegten Deckel mit Gyps, und ſenkt daſſelbe in eine kleine Grube, an einem der Sonne beſtändig ausgeſetzten Ort ein. Die mehreſten Landwirthe verbergen die aufzubewahrenden Birnen in Spreu oder in Getraidehaufen. Andere verſchlieſſen auch die friſch gepflückten Birnen mit ſammt den Stielen in ausgepichten Krügen, und ſetzen dieſelben, nachdem ſie mit Gyps oder Pech gehörig verſchloſſen und mit Sand bedeckt ſind, unter freiem Himmel. Man empfiehlt auch die Birnen in Honig aufzubewahren, wo ſie ſich aber gegenſeitig nicht berühren dürfen. Viele trocknen auch die Birnen, nachdem ſie zertheilt und von Kernen gehörig gereinigt worden ſind, an der Sonne. Einige empfehlen zum Aufbewahren der Birnen folgendes: Man kocht Salzwaſſer, ſchäumt es ab, und wirft dann, wenn es kalt geworden iſt, die Birnen hinein. Nach kurzer Zeit nimmt man ſie heraus, thut ſie in einem Krug, deſſen Oeffnung verdeckt iſt, und läſst dieſelben einen Tag und Nacht hindurch in dieſem kalten Salzwaſſer liegen, weicht ſie dann zwei Tage lang in reinem Waſſer ein, und bewahrt ſie endlich in Moſtſaft, Roſinenwein, oder ſüſsem Wein auf. Will man Wein aus Birnen machen, ſo quetſcht man, nachdem ſie in einem dazu paſſenden, äuſſerſt feinen Sack gethan worden, vermittelſt einer Laſt oder Preſſe, den Saft heraus. Ein ſolcher Wein bleibt den Winter hindurch brauchbar, wird aber ſchon früh im Sommer ſauer. – Birneſſig bereitet man auf folgende Art: Man häuft reife Holzbirnen, oder andere herbe Birnſorten drei Tage lang aufeinander, wirft ſie dann in

ein

Digitized by Google

ein mit Regen- oder Brunnenwaſſer angefülltes Gefäſs, läſst es ungefähr 30 Tage lang verdeckt ſtehen, und gieſst eben ſo viel Waſſer von Zeit zu Zeit hinzu, als Eſſig verbraucht worden iſt. – Den ſogenannten Keuſchheitstrank (liquamen Caſtimoniale) bereitet man ſo: Man preſst ganze und reife Birnen mit Salz, und bewahrt ſie dann, wenn das Fleiſch aufgelöſt iſt, entweder in kleinen Fäſſern, oder in ausgepichten Gefäſſen auf. Nach Verfluſs von drey Monaten ſcheidet ſich von dieſer lockern Fleiſchmaſſe ein angenehmer Saft ab, der freilich von weiſſer Farbe iſt. Um dieſe zu verhüten, gieſt man auch wol zu Zeit, wo das Salz zugethan wird, etwas rothen Wein (vina nigella) hinzu."

Dieſes ſind die Nachrichten, welche uns *Palladius* von der Cultur und Aufbewahrungsart der Birnen mittheilt, aus denen wir deutlich ſehen, wie ſehr die Römer dahin ſtrebten, die Nutzbarkeit des Obſtes ſo viel wie möglich zu erhöhen, und ſo viel es die Natur erlaubte, zu verbeſſern. – Wir finden ferner auch einige Gebräuche in Anſehung des Aufbewahrens der Birnen wieder, welche heut zu Tage noch bey uns üblich ſind, ob wir gleich auch mehrere bey uns nicht mehr gewöhnliche entdecken. Auf ähnliche Art kann man ſich die Methoden der frühern Schriftſteller des Landweſens, des *Cato*, *Varro* und *Columella* vorſtellen, und ich brauche daher nichts von denſelben hinzuzuſetzen, da ſie überdies ſehr kurz und zerſtreut zu ſeyn pflegen. Allerdings ſcheint es aber dem Zwecke dieſer Abhandlung von dem Obſte der Alten zu entſprechen, auch ſpätere Meinungen, um die Culturgeſchichte

des Obſtes der Alten wo möglich vollſtändig kennen zu lernen, anzuführen. Und zu dieſem Behuf wähle ich die Angaben derjenigen Schriftſteller, welche uns unter dem allgemeinen Namen der *Scriptores Geoponici* bekannt ſind, da ſie ebenfalls, wie es *Palladius* that, die zu ihrer Zeit gebräuchlichen Theorieen der Kultur des Obſtes in ein Ganzes zuſammengebracht haben. Unter den vielen Schriftſtellern dieſes Werks gehören hieher vorzüglich die Meinungen der *Quinctilier*, welche von dem Verpflanzen und von dem Abwarten des Birnbaums und den Mitteln, daſs die Frucht nicht ſteinigt werde, reden; ferner die Angaben des *Diophanes* über eine andere Methode des Verpflanzens der Birnbäume; des *Tarentinus* von der Veredlung der Birnbäume, und endlich des *Democritus* Aufbewahrungsart der Birnen.

Die *Quinctilier* [14]) empfehlen folgendes: "Den Birnſtamm pflanze man in eine von allen Steinen gehörig gereinigte Grube [15]), und bewäſſere denſelben, nachdem man feine Erde darauf geſiebt hat. Iſt der Baum hingegen ſchon verpflanzt, ſo grabe man die Erde bis auf die unterſten Wurzeln auf, leſe jedes Steinchen aus, und ſtreue dann die geſiebte, mit Miſt gemengte Erde in die Grube und bewäſſere ſie. Der Birnbaum gedeihet vorzüglich auf kaltem und naſſem Boden, und wird nicht allein durch Wurzelläufer (ἐξ αὐτοῤῥίζων) ſondern auch durch abgeriſſene Schöſslinge (ἐκ μοσχευματος τούτων τῶν παρασπάδων) vervielfältigt: erſtere muſs-

14) Quinctilii Script. Geopon. ed. Niclas. X. 22. p. 685.
15) Palladius R. R. III. 25 6.

Digitized by Google

mufsten aber immer dreyjährig, wenigstens nicht jünger als zweyjährig seyn. Einige pflanzen auch den Birnbaum durch junge Triebe (σκυτάλαι) fort, welche von einer kerngesunden Stelle des Baums abgenommen werden müssen: andere vollbringen ebendasselbe mit gutem Erfolg durch den herabgezogenen vielzweigigen Gipfel desselben."

Diophanes Methode war folgende: 16) "Das Geschlecht der Birnen liebt im ganzen genommen kalten, nassen und fruchtbaren Boden. Die Zeit des Verpflanzens richtet sich nach den vielen verschiedenen Sorten. 17) Die grosse Menge der länglichen und runden Birnen, die am Baume selbst reif werden, pflanzt man gewöhnlich frühzeitiger; die übrigen aber von der Mitte des Winters bis zur Mitte des Frühlings. Man kann aber auch zwey bis dreyjährige Stecklinge oder abgerissene Sprösslinge auf warmen gegen Morgen oder Mitternacht gelegenem Boden pflanzen, wo man aber Erde mit Mist gemengt anbringen mufs. Besser scheint jedoch das Verfahren einiger Landwirthe zu seyn, welche das Pfropfen dem Verpflanzen vorziehn: sie nehmen nemlich von gesunden Stellen Waldbirnstämme, verpflanzen sie auf die angegebene Weise, und veredeln dieselbe wenn sie Wurzeln geschlagen haben, mit einer belie-

16) Diophanes Script. Geopon X. 23.

17) Plin. H. N. S. 30. n. 4. Pira non eodem tempore omnia ferè; quoniam non æque floreant; eadem oblonga ac rotunda ab occasu Vergiliarum ad brumam, reliqua genera, media hyeme ab occasu sagittæ subsolanum aut septentrionem spectantia. — Diese Stelle des *Plinius* aus einem africanischen Schriftsteller des Landwesens, *Mago*, hatte unser *Diophanes* unstreitig vor Augen.

Digitized by Google

liebigen guten Birnſorte. Will man Fülle und Süſſigkeit der Früchte hervorbringen, ſo bohre man am äuſſerſten Theile des Stammes ein Loch und ſchlage einen Keil aus Eichen- oder Buchenholz hinein und bedecke denſelben mit Erde. Kränkelt der Birnbaum während der Blüthe, ſo ſtellt man ihn durch ein funfzehntägiges Begieſſen mit Hefen von altem Wein wieder her: und dieſes machte ſogar auch die Früchte ſüſser. Beſtreicht man beim Verpflanzen die Wurzeln mit Ochſengalle, ſo bleibt der Baum von Angriffen der Würmer frey."

"Nach *Tarentinus* [18]) pfropfte man das Birnreis auf dem Granatenbaum, Quittenbaum, Mandelbaum Terebinthe und Maulbeerbaum; durch Impfung des letzteren entſtanden rothe Früchte."

Demokritus [19]) urtheilt über das Anfbewahren der Birnen ſo: „Man überziehe die Stiele der Birnen mit Pech und hänge ſie auf. Andere werfen Birnen in ein neues thönernes mit Moſt oder Wein gefülltes Gefäſs und ſetzen es zurück; andere bewahren ſie in Sägeſpänen (ἐν πρίσμασι) auf: und wieder andere in dürrem Nuſslaub. Man legt auch wohl Birnen in ein neues irdenes mit Weinmoſt oder Wein gefülltes Gefäſs, und ſetzt es, nach einer geringen Zuthat von Salz verſchloſſen zurück, oder bewahrt ſie in Weinbeerkernen (γιγάρτοις) des ſüſsen Weines auf und ſorgt daſs ſie ſich nicht unter einander berühren."

Dieſes iſt das Wichtigſte aus der Culturgeſchichte der Birnbäume der Alten, aus der wir den fortdau-

18) Tarentin. Script. Geopon. X. 24.
19) Democrit. Script. Geopon. X. 25.

Digitized by Google

daurenden Eifer und das lobenswerthe Beſtreben nach Erhöhung der Obſtzucht des Alterthums ſehr deutlich beurtheilen können.

Von wenigerer Bedeutung und Wichtigkeit waren aber die Birnen in Anſehung der Heilkräfte, wie wir aus der kurzen Nachricht des *Plinius*, die ich im Vorbeigehn der Vollſtändigkeit wegen mittheile, erſehen können.[20])

„Alle Birnen ſind eine, auch für geſunde Menſchen unverdauliche Speiſe, und werden daher eben ſo wie der Wein, den Kranken verboten; gekocht hingegen ſind ſie ſehr zuträglich und angenehm, beſonders die Kruſtumiſchen. Mit Honig abgekochte Birnen ſind ſehr gut zu verdauen. Man bereitet auch Umſchläge zur Zertheilung, aus Birnen und man kann auch Verhärtungen mit denſelben erweichen. Zerſchnittene und getrocknete Holzbirnen werden gegen Oeffnung des Leibes empfohlen; gleiche Kräfte leiſtet auch ein gekochtes Getränk aus den Blättern und Früchten. Die Aſche des Birnholzes iſt ein Gegengift der Schwämme. Birnen und Aepfel werden von den Laſtthieren mit groſſer Mühe getragen, man giebt daher zur Erleichterung der ſcheinbar geringen Laſt denſelben einige zu freſſen, wodurch ſie Linderung ſpüren ſollen.„

Von dem ſogenannten Birnwein haben wir ſchon oben *Palladius* als Gewährsmann angeführt. Auſſerdem erwähnt ihn auch *Plinius* [21]), und die *Scriptores Geoponici* [22]) rechnen dem ἔνος ἀπίτης die Kraft den Leib zu ſtopfen zu.

Jetzt

20) Plin. Hiſt. N. XXIII. 7. ed. Dalech.
21) Ibid. XIV. 16.
22) Script. Geopon. II. 5.

Jetzt ſey es mir noch erlaubt ſchlüſslich eine kurze philologiſche Unterſuchung über den Urſprung und die Schreibart des in dieſen Bogen ſo oft vorkommenden Wortes, pirum, anzuſtellen. *Iſidorus*, [20]) und nach ihm *Ioh. Voſſius* [21]) leiten das Wort pirum aus dem Griechiſchen, von πῦρ, das Feuer, ab. Warum? hievon giebt *Iſidorus* ſelbſt den Grund an, indem er ſagt: Pirus vocata videtur, quod in ignis ſpeciem formata eſt. Nam hoc genus pomi ab amplo incipit et in anguſtum deſinit, ſicut ignis. Aus eben dem Grunde leiten pirum auch andere Gelehrte von der Aehnlichkeit mit der Pyramide ab, weil die Birnen gleichſam eine kleine Pyramide darſtellen; dieſe Ableitung iſt jedoch im Grunde einerley mit der vorigen. Es entſteht aber die Frage, wenn pirus von πῦρ, oder von pyramis ſeinen Namen bekam, iſt es dann richtig, pirus mit bloſsem i zu ſchreiben? Hierauf antworte ich folgendes: das Wort pirus iſt rein römiſch, und wurde wie z. B. das lateiniſche fio, welches von φύω der Griechen ſeinen Urſprung nahm, gebildet, und niemand ſchreibt im Lateiniſchen fyo; daher zieht man auch die Schreibart *pirum* weit vor, wie bereits die älteſten Sprachforſcher behauptet haben; obgleich viele neuere Gelehrte die Schreibart pyrum für richtiger halten.

Von

20) Iſidor. XXII. 7.
21) Voſſius Etymolog. ling. latin. p. 393.

Digitized by Google

Von
den Aepfeln der Alten.

Erſten Heftes zweytes Kapitel.

Digitized by Google

Digitized by Google

ZWEYTES KAPITEL.

Von den Aepfeln der Alten.

Μῆλον (gr.) malum (lat.)

So gering und unbedeutend auch die Nachrichten der früheſten Quellen in der Geſchichte der Birnen waren, ſo reich und ergiebig wurden ſie in der Folge als wir zu der Periode kamen, wo die Obſtkultur aus ihrem Wiegenzuſtande getreten, ſich zu einer fortlaufenden Geſchichte emporgehoben hatte Ein ähnliches Geſchick bedroht uns auch jetzt bei Betrachtung der Aepfel der Alten, indem wir den mit den Birnbaum verwandten Aepfelbaum, ebenfalls bei den früheſten Schriftſtellern in ſeinem Kindheitszuſtande, wie wir dieſes bei den Birnen ſchon vorher geſehen haben, beſchrieben finden, und indem wir auch hier die ſtufenweiſe Vervielfältigung und höhere Cultur deſſelben in den folgenden Perioden bemerken werden.

Aus *Homer's* ſchon früherhin angeführten Stellen geht deutlich hervor, daſs der Apfelbaum in gleichem Grade mit dem Birnbaum zu ſeiner Zeit cultivirt ſey; ja er erwähnt ſogar faſt in allen Stellen, wie auch die ſpätern Schriftſteller zu thun pflegen, beyder in einem Verſe. *Odyſſeus* bekam von ſeinem Vater Laërtes, drey-

dreyzehn Birnbäume, aber nur zehn Aepfelbäume [1]; eine Angabe aus der man allerdings ungefähr abnehmen kann, wie weit der Apfelbaum zu *Homers* Zeiten verbreitet war, da sich im Ganzen der herrliche Dichter bei der Aufzählung der Obstsorten nach der Verbreitung und Menge derselben zu richten scheint. Da dem nun so ist, so muss es uns nicht wenig auffallen, wenn wir bei unserm trefflichen Naturmaler sogar auch den Apfel mit einem Beyworte geziert finden, welches nicht allein unsere nur leise geahnte Meinung von der Cultur der Obstbäume zu *Homer's* Zeiten zu bestätigen scheint, sondern das uns auch in der That von den damaligen Aepfeln keine geringe Vorstellung machen lässt. *Homer* nennt nemlich an einer Stelle seine Aepfel schön reizende [2]:

Ὄγχναι καὶ ἐοιαὶ καὶ μηλέαι ἀγλαόκαρποι.

Warum *Homer* die Aepfel mit einem so ausdrucksvollen Worte bezeichnete, dieses fiel schon ältern Gelehrten, unter andern dem *Plutarch* [3] auf, und folgender Fall gab Veranlassung uns späte Nachkommen noch über jenem Beisatz einen Aufschluss zu verschaffen. Als nemlich bei einem frohen Gastmahle zu Chæronea, erzählt *Plutarch*, Obst von allen Sorten zum Desert aufgetragen wurde [4], so fiel einem der Gäste jener homeri-

1) Homer. Odyss. XXIV. v. 340.

2) Homer. Odyss. VII. 115.

3) Plutarch, Symp. V. 8.

4) Dass verschiedene Obstfrüchte schon bei den Alten den Nachtisch ausmachten, sehen wir ausser andern Angaben, auch aus einer Nachricht des *Ephippus* bei *Athenæus* Deipn. XIV. 12.

Digitized by Google

meriſche Vers ein, und er theilte ihn der Geſellſchaft mit. Dies gab Veranlaſſung die Frage aufzuwerfen: warum wohl der göttliche Dichter ſeine Aepfel mit einem ſo ausgezeichneten Beyworte geziert habe? – *Tryphon*, ein Arzt, meinte der Dichter habe die Aepfel in Vergleich mit dem Baume ſelbſt, reitzend genannt, weil er von Geſtalt dem Auge gering und klein erſcheine, da er doch groſse und ſchöne Früchte hervorbringe. Eines andern Meinung war, daſs man in dieſer Frucht allein das Lieblichſchöne vereint antreffe, denn ſie verhalte ſich bei der Berührung wie das Veilchen, welches den Berührenden nicht beflecke, ſondern mit Wohlgeruch erfülle; und daſs ferner der Apfel ſowohl einen lieblichen Geruch als auch einen angenehmen Geſchmack habe, und daſs er wegen dieſer hervorſtechenden Vorzüge allerdings jenes Lob verdiene, weil er alle Sinne anlocke. Und Letzteres wurde von der Geſellſchaft als erweiſend angenommen. – Mag uns gleich jene Erklärung paſſend ſcheinen oder nicht, ſo erfahren wir doch aus dieſer Stelle *Plutarch's* etwas von dem Zuſtande der Obſtkultur und nehmen mit Vergnügen ſowohl aus der homeriſchen als plutarchiſchen Stelle wahr, daſs der Apfel ſchon in frühen Zeiten von vorzüglicher Güte, Geſchmack und Anſehn war, eine Angabe, welche dem Forſcher der Obſtkenntniſs der Alten ſehr erwünſcht erſcheinen muſs.

Nach dem Zeugniſs des *Athenäus* 5) war nicht, wie einige glaubten *Herkules* der Erfinder des Apfelbaums

5) Athenäus Deipn. III. 23.

Digitized by Google

baums, sondern dem *Bacchus* widerfuhr jene Ehre, für den ersten Beförderer der Cultur des Apfelbaums gehalten zu werden. *Athenäus* schliefst diefes aus einer Stelle *Theocrit's* 6), wo es heifst:

Μᾶλα μὲν ἐν κόλποισι Διονύσοιο φυλάσσων
Κρατὶ δ' ἔχων λεύκαν, Ἡρακλέος ἱερον ἔρνος.

Ebendenfelben nimmt auch *Neoptolemus* aus Paros in seiner Dionysiade an, und setzt noch hinzu, dafs *Bacchus* für den Erfinder aller hartschaligen Baumfrüchte zu halten sey. 7) Nach dieser Angabe wäre es mir daher wohl zu verzeihen, wenn ich glaube: dafs, da *Empedocles* in einer Stelle *Plutarchs* 8) den *Bacchus* Φλοιὸς genannt hat, dieser Beiname auf die Auffindung des Kernobstes hindeute, indem φλοιὸς nach *Theophraft* 9) nichts anders als Rinde der Bäume bedeutet. Mehrere, von dieser verschiedene Meinungen über diesen Beynamen, theilt uns *Plutarch* a. a. O. selbst mit, welche aber hieher nicht gehören. Was jedoch jene Stelle *Theocrits* anbetrifft, so scheint mir sehr deutlich hervorzugehen, dafs der Dichter unter μῆλον, den den Liebenden geheiligten Quittenapfel gemeint habe. Dies scheint zum wenigsten der Zusammenhang zu verrathen, wenn er, wie es unser *Vofs* so herrlich wieder giebt, singt:

"*Denke, woher die Liebe mir nahete, hohe Selene!*
Selbst auch war ich gekommen, ja trautester Eros! gekommen,
Sammt

6) Theocrit. Idyll. II. 120.
7) Athenæus Deipn. III. 23.
8) Plutarch. symp. V. 8.
9) Theophr. H. pl. III. 9.

Digitized by Google

Sammt drey Freunden bis vier, dein Liebender, gleich in der Dämrung,
Tragend die goldenen Aepfel des Dionyſos im Buſen,
Und auf dem Haupt Weiſspappel, den heiligen Sproſs des Herakles,
Ringsumher durchwunden mit purpurfarbigen Bändern.“

Die Griechen nannten übrigens den Apfelbaum μηλέα, die Frucht deſſelben μῆλον. Das Wort μῆλον hat aber bei den Griechen mehr Bedeutungen, als das lateiniſche malum, und noch mehr als pomum (ὀπώρα), welches nach *Varro* 10) a potu, weil dieſe Obſtſorte beſonders den Durſt ſtillte, ſeinen Namen bekommen haben ſoll. Ja, μῆλον ſoll ſogar nach *Heſychius* ſo viel als πᾶς καρπὸς bedeuten, wie man aus der bekannten Stelle des *Homers* abnehmen kann, wo es heiſst: 11)

Πολλὰ δ' ὄγε προθέλεμνα χαμαὶ βάλε δένδρεα μακρὰ
Αὐτῆσιν ῥίζῃσι καὶ αὐτοῖς ἄνθεσι μήλων.

Hierinn geht jedoch nach meiner Meinung *Heſychius* zu weit, ob ich gleich nicht läugnen mag, daſs man in dieſer Homeriſchen Stelle μῆλον für jede beliebige Obſtfrucht nehmen könne: in andern naturhiſtoriſchen Werken ergiebt ſich's aber von ſelbſt, was unter μῆλον zu verſtehen ſey. Der lateiniſche Name malum iſt übrigens ohne Zweifel aus dem griechiſchen μῆλον entlehnt, und dieſes leitet *Voſs* in ſeinem Etymologico von μήλω, Sorge tragen ab, weil die Alten wegen der Aepfel und überhaupt wegen der Baumzucht ſehr bekümmert waren, und dieſelbe mit vieler Sorgfalt und Eifer betrieben.

Nach

10) Varro R. R. I. 32.
11) Homer. Iliad. IX. 541.

Digitized by Google

Nach dieſen wenigen Vorerinnerungen über die durch dem Mythus mitgetheilte Erfindung und den Namen des Apfels iſt es Zeit die Nachrichten der alten Autoren ſelbſt, die hieher gehören, anzuführen. — — Schon *Ariſtoteles*, [12]) jener groſse Geiſt unter den Naturforſchern aller Zeiten und Völker, giebt uns eine Nachricht von der Blüthe des Apfelbaums an, von der die übrigen Schriftſteller, ſo viel ich weiſs, wegen der Allgemeinheit derſelben, ſchweigen. Es nimmt ihm nämlich Wunder, daſs, da der Apfelbaum weiſs-roth blühe, doch gelbe Früchte (*καίρπος ξανθός*) hervorbringe, welches mit ſeiner Farbentheorie nicht übereinſtimmen wollte.

Bis hieher fanden wir allein nur Nachrichten, die den Apfelbaum im Allgemeinen betrafen. Beim folgenden Schriftſteller aber, bei *Hippocrates*, [13]) wenn übrigens jenes Werk, des Heraclides Sohn wirklich zum Verfaſſer hat, entdecke ich die erſte Spur eines Verſuchs die Aepfel einzutheilen. Nach ihm zerfielen ſie nemlich in die eigentlich ſogenannten Aepfel und in die Wild-Aepfel, eben ſo wie die Birnen. Die Eigentlichen theilte man wieder in Süſs- und Sauer-Aepfel. Erſtere Sorte war etwas ſchwer zu verdauen, letztere hingegen, wenn ſie reif war, bekam dem Magen ſehr gut. Die Waldäpfel (*μῆλα ἄγρια*) wirkten übrigens wegen ihrer Herbigkeit auf Verſtopfung. Wie deut-

12) Ariſtotel. de coloribus c. 5. (Tom. II. p 1768 ed. Gaza).

13) Hippocrat. de diæta II. 28.
Μῆλα γλυκέα δύσπεπτα· τὰ δὲ ὀξέα καὶ πέπονα, ἥπον· τὰ δὲ ἄγρια μῆλα, στατικά.

Digitized by Google

deutlich aber ſich bei dieſer Eintheilung der Aepfel, der Mediciner allein nur die Heilkräfte achtend, blicken laſſe, dies wird ein Jeder von ſelbſt einſehen.

Gehen wir aber in chronologiſcher Ordnung weiter, ſo finden wir beim folgenden Schriftſteller, beim *Theophraſt* [14] einen zweyten Verſuch einer Eintheilung der Aepfel, der vom erſten ganz abweichend iſt. Nach ihm gab es mehrere Sorten, welche faſt alle gute Früchte trugen. Die erſte Sorte, oder der eigentlich ſo genannte μῆλον ohne Beinamen, war die Stammutter: dieſer zerfiel aber wieder in zwey Arten, in den Früh- und Spätapfelbaum (μηλέαι ἐαρναὶ καὶ ὄψιαι), die erſtere Art blühte ſehr früh und trug ſehr zeitig Früchte, die andere hingegen ſpät. Eine ähnliche Eintheilung nimmt auch *Dioscorides* an. [15] Der Frühapfel des *Theophraſt* war, wie man aus vielen Stellen, ja aus den Worten ſelbſt abnehmen kann [16], die vorzüglichere Sorte, und wurde am mehreſten von den Griechen geſchätzt. Will man meiner Hypotheſe Gehör geben, ſo behaupte ich, daſs *Theophraſt* unter ſeinen Frühapfel den am mehrern Orten erwähnten kultivirten Apfel (μῆλον ἥμερον) und unter μῆλον ὄψιον den gewöhnlichen Waldapfel verſtehe; zum wenigſten ergiebt ſich dieſes aus den Angaben über dem Werth deſſelben. Ueberhaupt war es eine Norm der Eintheilung der Obſtſorten *Theophraſts*, daſs man die Stamm-

art

14) Theophr. H. pl. IV. 6.
15) Dioscorid. l. 156.
16) Theophr. H. pl. IV. 6.

Digitized by Google

art oder den Wildling, ἄγριον nannte: den durch Cultur aber daraus entſtandenen Baum mit ἥμερον bezeichnete, wie dies das Beyſpiel faſt aller Obſtbäume zeigen kann und wie es ἀχράς und ἄπιον ſchon gezeigt haben. Doch hiervon genug, jetzt von beyden Sorten die einzelnen zerſtreuten Nachrichten *Theophraſt's*. Beyde gelangten nie zur Höhe eines Baumes, ſie waren nicht einſtämmig (μονοξέλεχες) ſondern buſchig und in viele Aeſte getheilt: erſt nach Wegnahme der Zweige entſtand ein kleiner Baum, und es dauerte ſehr lange ehe er zum Vollkommenheit kam. [17]) Wollte man nun einen einzelnen Stamm ziehen, ſo bekam er dennoch, indem er ſehr niedrig war, ſogleich wieder Aeſte [18]), daher blieb der Apfelbaum immer vielzweigig (πολυξέλεχες). [19]) Die Blätter waren etwas fleiſchig und von langlicher Form: [20]) die Wurzeln deſſelben verbreiteten ſich bloſs auf der Oberfläche der Erde und erſtreckten ſich nie tiefer. [21]) Er wurde ſehr früh alt und fing ſchon in früher Jugend an zu faulen, ſchlug jedoch in den mehreſten Fällen an der Seite wieder von Neuem aus [22]). Auſſerdem war er noch wegen ſeiner ſonderbaren Knoten merkwürdig, die in der That einem Thierkopf nicht unähnlich waren; den gröſsten in der Mitte ſtehenden umgaben nähmlich mehrere kleinere, welches jene Aehnlichkeit noch vervoll-

17) Theophraſt. hiſt. plant. I. 5.
18) Ibid. I. 14.
19) Ibid. I. 1.
20) Ibid. I. 15. — I. 16.
21) Ibid. I. 9.
22) Ibid. IV. 14.

Digitized by Google

vollkommnete 23). Alle Apfelbäume, besonders aber der fruchtbare Frühapfelbaum, wurden sehr leicht ein Raub des Wurmfrasses, wenn sie vorzüglich auf warmem Boden gepflanzt waren, wo die Wurzeln vertrockneten 24). Sowohl den Apfel- als Birnbaum reinigte man besser mit der Hand als mit dem Stahl von den unnöthigen Zweigen, 25) und ersterer war ziemlich frey von Krankheiten. 26) Die Blüthen bestanden aus mehreren Blättern 27) und blieben nicht selten auf den herangewachsenen jungen Früchten sitzen, wie dieses auch bey den Früchten der Myrten vorzukommen pflegte. 28) Die Spät- oder Holzäpfel reiften sehr spät, etwa zur Zeit des Winters: die Frühäpfel hingegen im Sommer; überhaupt brach der Apfelbaum erst spät aus seinen Knospen hervor. 29) Die Fülle an Saft und die ganze Beschaffenheit des Frühapfels bewirkte baldige Fäulniss desselben; 30) auch war er dem Wurmfrass besonders ausgesetzt. 31) Es war Regel, dass bey den Obstfrüchten von gutem Geschmack, auch ein angenehmer Geruch verbunden seyn muste, und dieses traf auch bei den Aepfeln, Birnen und Mispeln ein, 32) obgleich die Süssäpfel hiervon eine Ausnahme machten, indem sie keine

23) Theophrast H. pl. I. 11.
24) Id. Caus. pl. V. 10.
25) Ibid. III. 2. & c. 10.
26) Id. H. pl. IV. 17.
27) Ibid. I. 21.
28) Ibid. I. 22.
29) Ibid. III. 6.
30) Id. caus. pl. V. 11.
31) Ibid. V. 13. II. 16.
32) Ibid. VI. 21.

Digitized by Google

Geruch zeigten, der sich überhaupt mit zunehmender Süssigkeit zu verlieren schien. 33) Die Waldäpfel hingegen waren weit wohlriechender, als jene, wie dieses auch bey den Waldbirnen u. d. gl. eintraf. 34) Uebrigens konnte Geruch und Fülle an Saft allerdings bey den Aepfeln verbunden seyn. 35) Der Baum trug die Aepfel an jungen Trieben, wie dieses auch bey den Birnen zu geschehen pflegte. Das Kerngehäus der Aepfel und Birnen ist aus festen pergamentartigen Theilen zusammengesetzt, welches das äussere Fleisch umgiebt. 36) In Griechenland fielen die Aepfel sehr leicht, ehe sie reif wurden, ab; das Gegentheil davon soll in Italien stattfinden. 37) Zog man Birn- und Aepfelstämme aus Kernen, um gute Früchte zu erhalten, so irrte man sehr, indem sie ganz ausarteten und ihren Adel verläugneten. 38) Man kann die Apfelbäume auf Bergen und in Ebenen ziehen; 39) sie müssen aber immer zum wenigsten neun Fuss von einander getrennt seyn. 40) Begiest man den Frühapfelbaum mit warmem Wasser, so wächst er weit schneller. 41) Der wilde Apfelbaum konnte durch Zweige nicht fortgepflanzt werden, doch hatte man Beyspiele, wo Schösslinge des Frühapfelbaums ohne Wurzeln

33) Theophr. caus. pl. VI. 22.
34) Ibid. VI. 24.
35) Idem Hist. pl. VI. 22.
36) Ibid. I. 18.
37) Ibid. II. 9.
38) Ibid. II, 3.
39) Ibid. III. 4.
40) Ibid. II. 7.
41) Id. de caus. plant. III. 23.

Digitized by Google

zeln und alten Stamm dennoch fortwuchsen.[42]) Uebrigens erzeugte der Tmolus und Mysische Olympus eine Menge Apfelbäume, Weinstöcke und Kastanienbäume, da hingegen andere Berge keine derselben hervorbrachten. [43])

Dieses sind etwa die bey meiner Lectüre der herrlichen Werke *Theophrasts* mir vorgekommenen, für diese frühe Periode der Obstgeschichte wichtigen Stellen über den Apfelbaum, aus denen man allerdings den aufkeimenden Eifer in Ansehung der Cultur und die werdende Bekanntschaft mit der Vervielfältigung der Arten abnehmen, und die Beobachtungen für uns scheinbar geringer Gegenstände jenes scharfsinnigen Naturforschers bewundern kann.

Jetzt ist es Zeit in unserm Wege, den uns die chronologische Ordnung vorschreibt, fortzugehen und die Aepfelarten *Cato's* zu betrachten. Ich finde bey *Cato* zwey neue, eigentlich sogenannte Aepfelarten, die aus den von den griechischen Schriftstellern im Jugendalter ausgemalten Apfelbäumen ausgegangen und durch Kultur hervorgebracht sind. Will man freylich der Catonischen Eintheilung der Aepfelarten, so wie es *Sickler* that, buchstäblich nachgehen, so gehören hieher noch viele andere, nicht allein schon von frühern griechischen, sondern auch römischen Schriftstellern, wirklich von den Aepfeln getrennte Obstsorten, als z. B. mala struthea, cotonea, mustea und Punica, die aber

42) Id. H. pl. II. 1.
43) Ibid. IV. 6.

Digitized by Google

aber *Cato* keinesweges als eigentliche Aepfel (mala), fondern nur als äpfelartige Obſtforten (poma), wie er ausdrücklich hinzuſetzt, ausgeben wollte, obgleich *Sickler* dieſelben in einem Abſchnitte von den Aepfeln des *Cato* zu betrachten für gut fand. Mala ſtruthea, cotonea und muſtea, ſind wahre Quitten, und malum Punicum macht ebenfalls ein eignes Kapitel in unſerer Geſchichte des Obſtes aus. Die zwey Aepfelarten *Cato's* ſind folgende. 44)

1) Mala scantiana, *Scantiſche Aepfel.* Sie hatten ihren Namen von einem gewiſſen *Scantius* bekommen. 45) Es war eine den Alten ſehr beliebte Sorte, die von mehrern Autoren erwähnt und gelobt wird. Am beſten wurden ſie nach *Cato*, *Varro* und *Plinius* in Gefäſſen aufbewahrt. Auſſerdem empfiehlt *Celſus* 46) eine Miſchung dieſes Apfels nebſt einigen andern wider den Bauchfluſs.

2) Mala Quiriniana, *Quiriniſche Aepfel.* Sie hatten vermuthlich ihren Namen von Kures, einer Stadt im Lande der Sabiner, woher auch die Römer Quiriten genannt wurden, bekommen, wo ſie vielleicht zuerſt erzeugt waren. *Plinius* und *Macrobius* 47) nennen ſie Quiriana mala. Sie war ebenfalls nach Auſſage der Autoren eine edle, zum Aufbewahren paſſende Art.

Ueber dem zunächſtfolgenden Schriftſteller *Varro* müſſen wir gleiches Urtheil, als bey Betrachtung der Bir-

44) Cato R. R. c. 7.
45) Plin. H. N. XV. 15.
46) Celſus de medicina IV. 19. §. 30.
47) Macrob. Saturn. III. 19.

Digitized by Google

Birnen fällen: indem er gerade eben ſo viel Arten, als *Cato*, ja faſt in eben der Ordnung erwähnt. Jedoch kommt bey *Varro*, ſo viel ich weiſs, allerdings eine neue, den folgenden Schriftſtellern aber bekannte Sorte vor, die er wegen ihrer Geſtalt *malum orbiculatum* nennt. Auch finden wir bey ihm die erſte Spur des neuen Namens des m. muſteum, welcher in melimelon umgetauſcht wurde. Ferner giebt er Gelegenheit hier etwas im Vorbeygehen von zweymal im Jahre tragenden Apfelbäumen der Alten mitzutheilen. Die Art, die *Varro* kannte, wurde im Conſentiniſchen Gebiete gezogen, 48) und *Sickler*, der dieſe Stelle, wie ich ſehe auch anführt, ſcheint jene Nachricht nicht allein für eine dem *Varro* eigenthümliche und neue, ſondern auch bey den Alten ſehr ſeltene Beobachtung zu halten. Dem widerſpricht jedoch *Theophraſt* 49) ganz, indem er dieſes Vorkommen nicht allein für nicht ſelten zu halten ſcheint, ſondern weil er auch die Urſache davon zu

48) Varro R. R. I 7. §. 6.

49) Theophr. caus. pl. I. 15.
Ἐπεὶ καὶ τὰ δοκοῦντα διακαρπεῖν μηλεώντί τινα καὶ ἀπίων, ἐν τούτοις μάλιστα γίνεται τοῖς τόποις, ἅτε παρεμπιπτούσης ἐπὶ πόλυ τῆς ὥρας, καὶ ταχὺ τῶν προτέρων ἀφαιρεμένων· ἃ καὶ προϊκαρπεῦντα, ὅμως διαφέρει. διὸ καὶ χρῶνταί τινες αὐτῷ τῶν πρὸς τὴν ἀγορὰν βλεπόντων, καὶ κυϊσκονται τινες αὐτῶν τῶν πρὸς τὴν ὥρην βλεπόντων. ἃ μὲν ἀλλ' οὐδὲν γε ὡς εἰπεῖν τῶν διακαρπούντων ὅμοιον γίνεται τοῖς ἐξαρχῆς. ἀλλ' ὡς ὁρμὴν τὸ φυτὸν λαμβάνοντος, ἃ συνεκτελέσαντος τοῦ ἡλίου καὶ τοῦ ἀέρος. καὶ ἐφ' ἑτέρων ἔτι μᾶλλον συμβαίνει· προφαίνει γὰρ καρπὸν καὶ ἡ ῥόα, καὶ ἡ μύρινος. ἀλλὰ μέχρι τοῦ προδεῖξαι μόνον Ἐπεὶ καὶ βλαχικώτατα γῶν ὡς εἰπεῖν τὰ μάλιστα εὐαυξῆ τῇ φύσει.

zu ergründen ſucht: ein Wunſch, der den übrigen Schriftſtellern, die ähnliche Abweichungen der Natur der Obſtbäume erwähnen, in der That entgangen iſt. Nach ihm war an dieſer ſonderbaren Ergiebigkeit, theils die länger daurende günſtige Witterung, theils auch das frühere Abpflücken der Aepfel ſelbſt Schuld. Die zweyte Erndte war aber keinesweges mit der erſten zu vergleichen, weil auſſer dem natürlichen Trieb zu wachſen, auch die Kraft, ſo wie der Einfluſs der Witterung und der Sonnenſtrahlen fehlte. Dieſes wurde beſonders bey andern Gewächſen, z. B. bey den Granaten und Myrten ſichtbar, die zwar zum zweytenmal Früchte anſetzten, die ſie aber in der Folge nicht ernähren konnten u. ſ. w. Auch kannte *Theophraſt* ſchon jährlich zweymal tragende Birnbäume. – Auſſer dieſer ſehr ergiebigen Nachricht *Theophraſts*, erwähnt auch *Plinius* 50), den jährlich zweymal tragenden Apfel- und Birnbaum, und führt beſonders die frühzeitigen Waldäpfel als Beyſpiel an. Uebrigens führt noch *Plinius* in eben der Stelle den zweymal tragenden Apfelbaum des *Varro* an, und macht dabey den Zuſatz, daſs dieſes im Tacapenſiſchen Gebiete in Africa in der Regel, wegen des auſſerordentlich fruchtbaren Bodens vorzukommen pflege. Nach dieſer kurzen Bemerkung von den zweymaltragenden Apfelbäumen der Alten kehre ich

50) Plin. H. N. XVI. 27. ed. Dalech. Biferæ et in malis ac piris quædam, ſicut et præcoces. Malus ſylveſtris bifera. Sequens ejus fructus poſt Arcturum in apricis maxime. — M. Varro auctor eſt vitem fuiſſe Smyrnæ apud mare biferam et malum in agro Conſentino. Hoc autem evenit perpetuo in Tacapenſi Africæ agro: ea eſt ſoli fertilitas.

Digitized by Google

ich zu unſerm *Varro* wieder zurück, bey dem mir weiter nichts als die Beſchreibung des malum orbiculatum übrig bleibt.

3) MALA ORBICULATA, *Rundäpfel. Varro* der erſte Gewährsmann derſelben, rechnete ſie ſchon zu den Einmache – Aepfeln, und *Columella* zählt ſie den edelſten Aepfelſorten bey. *Plinius* 51) leitet den Namen derſelben a figura orbis in rotunditatem circumacti ab, wie dieſs von ſelbſt ſehr einleuchtend iſt. Auch konnte man dieſe Sorte, nebſt den Honigquitten und Birnquitten nach *Varro's* oben berührter Stelle vorzüglich gut in Spreu aufbewahren. Den Grund warum *Columella* unſere Rundäpfel zu ſeinen edelſten Sorten gezählt hat, können wir aus *Athenæus* 52) abnehmen; indem der Rundapfel (τὸ καλούμενον ὀρβικλάτον) nach dieſem Schriftſteller, eine mit Süſſigkeit verbundene angenehme Säure enthielt, weswegen er auch dem Magen ſehr gut bekam. Die Wahrheit dieſer Bemerkung des *Athenæus* beſtätigt *Dioscorides* 53), nach welchem ſie äuſſerſt leicht zu verdauen waren, und auch nicht ſelten eine gelinde Hartleibigkeit hervorbrachten. Ferner ſetzt er noch hinzu, daſs ſie kugelrund wären, und eigentlich epiriſche Aepfel genannt würden. Jene Kräfte des Rundapfels die *Dioscorides* angiebt, kannte auch *Andromachus* bey *Galen*, 54) indem er dieſelben wegen ihres leichten Verdauens, und wegen der etwas bewirkenden Hartleibigkeit den Ruhr-

51) Plin. H. N XV. 15
52) Athen. Deipn- III. 20.
53) Dioscorid. l. 136. l. 162.

Ruhrpatienten geben läſst. Eben daſſelbe verſichert auch *Plinius* 55), und macht noch den Zuſatz daſs ſie auf eine ſtärkere Abſonderung des Harns und auf Erbrechen wirken ſollen. *Palladius* 56) ſchätzte unſere Rundäpfel deswegen, weil ſie ſich daſs ganze Jahr hindurch aufbewahren lieſſen, und nennt ſie auch mala rotunda. *Sickler* ſcheint dieſe ſehr beliebte Apfelart der Alten ganz mit Stillſchweigen übergangen zu haben, zum wenigſten erinnere ich mich nicht, daſs etwas von derſelben in ſeiner Geſchichte vorkomme.

So viel von den Aepfeln *Varro's*. Wir kommen jetzt zu den Schriftſtellern die die blühendſte Periode der ſämmtlichen Obſtkenntniſs der Alten ausmachen, wie wir ſchon oben bei den Birnen geſehen haben, und wir nehmen eben ſo, wie wir bei jenen gethan haben, alle neue Arten des *Columella*, *Plinius* und der ſpätern Schriftſteller zuſammen, damit die allgemeine Ueberſicht und Fäſslichkeit derſelben erleichtert werde.

Columella kannte folgende Aepfelarten. 57)

1. Mala Scantiana.
2. – Matiana.
3. – orbiculata.
4. – Sextiana.
5. – Peluſiana.
6. – Amerina.
7. Mala ſyrica.
8. – melimela.
9. – cydonia.
10. – α. ſtruthia.
11. – β. chryſomelina.
12. – γ. muſtea.

Die

54) Galen. κατὰ τοπὰς. IX. 15.

55) Plin. H. N. XXIII. 6. Orbiculata ſiſtunt alvum, et vomitiones utrinamque cient.

56) Pallad. Febr. III. 25. 18.

57) Columella R. R. V. 10. XII. 45.

Digitized by Google

Die fünf letzten hier aufgezählten Aepfelsorten sind wahre Quitten, und werden daher in dem Kap. von den Quittenäpfeln in der Folge noch beschrieben werden.

Plinius 58) erwähnt folgende Aepfelarten:

1. Mala Matiana.
2. – Gestiana.
3. – Maniliana.
4. – Claudiana.
5. – Appiana.
6. – Sceptiniana.
7. – Quiriniana.
8. – Scantiana.
9. – Petisia.
10. – Amerina.
11. – Graecula.
12. – gemella.
13. – syrica.
14. Mala melappia.
15. – mustea.
16. – orbiculata s. epirotica.
17. – orthomastia.
18. – spadonia.
19. – melofolia.
20. – pannucea.
21. – pulmonacea.
22. – sanguinea.
23. – sylvestria.
24. – Dacia.
25. – lanata.

Auch bei Betrachtung der Aepfel folge ich *Plinius* Vorschlag, die Sorten nach ihren verschiedenen Abkommen und Eigenschaften einzutheilen; es folgen daher:

I. Aepfel, die von ihren ersten Pflegern benahmt sind.

4) Mala Matiana, *Matische Aepfel.* Diese nach *Columella's*, *Plinius*, *Macrobius* und *Athenæus* Zeugniss vorzügliche Apfelart, hatte ihren Namen

58) Plin. H. N. XV. 15. ed. Dalech.

men von *Matius*, einem aus *Columella* 59) und *Plinius* 60) berühmten Schriftsteller des Landbaues und Günstling des *Augustus*. *Athenæus* 61) nennt sie τὰ μῆλα Ματτιανα und erhebt sie wegen ihres herrlichen Geschmacks und schönen Ansehens. Nach eben dem Schriftsteller brachte man die Matischen Aepfel nach Rom aus einem kleinen Alpendorfe, in der Nähe von Aquileja gelegen, zum Verkauf, welches *Athenæus* selbst mit Verwunderung sah. In eben der Stelle erwähnt *Athenæus* noch eine Art, die bei der paphlagonischen Stadt, Gagnis wuchs, welche aber keinen eigenen Namen hatte, und die ich ausser dieser Stelle, nirgends berührt gefunden habe. Nach *Isidor's* Zeugnis 62) bereitete man aus den Matischen Aepfeln und Wasser das sogenannte hydromeli. Ausserdem findet man die Zubereitung jenes hydromeli noch bei *Hippocrates* 63) und in den *Scriptor. Geopon.* 64) beschrieben.

5) Mala Gestiana, *Gestische Aepfel.* Woher diese so heissen, mag ich nicht bestimmen, da sehr verschiedene Meinungen und Schreibarten von diesem Nahmen vorhanden sind. *Galenus* ein vorzüglicher Erheber und der erste Gewährsmann dieser Sorte nennt sie immer die Kestische 65); daher *Sickler* auch die Lese-

59) Colum. R R XII. 44.
60) Plin. H. N XII. 8.
61) Athen. Deipn. III. 23.
62) Isidor. Orig XX. 3.
63) Hippocrat. de rat. victus in acut. morb. p. 405. (ed. Fœse).
64) Script. Geopon. VIII. 27.
65) Galen. κατὰ τοπους II. 5. p. 364. V. 9. p. 522.

Digitized by Google

Leſeart beyzubehalten für gut fand. Sie hieſs deswegen vermuthlich von einem gewiſſen *Keſtius* ſo, oder wären es vielleicht die Sextiliſchen Aepfel *Columellas*? – Nach *Galen* ſollen ſie in Rom viel in Gebrauch geweſen ſeyn.

6) MALA MANLIANA, *Manliſche Aepfel.* Sie führten ihren Namen von einer berühmten Familie Roms gleiches Namens. *Plinius* [66]) iſt der einzige Schriftſteller der ihrer Erwähnung thut.

7) MALA APPIANA, *Appiſche Aepfel.* Bei dieſer beliebten Sorte iſt eine ſehr intereſſante Nachricht des *Plinius* nicht zu vergeſſen, die nicht allein uns von der Entſtehung dieſes Apfels ſehr genau beurkundet, ſondern die auch auf die Vervielfältigung der übrigen Obſtarten ſchlieſsen läſst. *Plinius* zeigt nämlich, daſs dieſer Appiſche Apfel von *Appius Claudius* durch Veredelung entſtanden ſey. *Appius* pfropfte auf dem ſchon oben beſchriebenen Scantiiſchen Apfelſtamm, ein Quittenreis, welches in der Folge Aepfel von rother Farbe und von angenehmen Quittengeruch, von der Gröſse des Scantiſchen hervorbrachte. Auf einen zweyten merkwürdigen Punkt macht uns *Sickler* aufmerkſam, indem er zu beweiſen ſucht, daſs der Appiſche Apfel in der That unſer heutiger Apisapfel, pomme d'Apis der Franzoſen ſey, und daſs die Ableitung von der ägyptiſchen Gottheit, *Apis*, für ein Spiel des Witzes der Schriftſteller zu halten ſey. Ob aber unſer Apisapfel jenen Quittengeruch habe, mögen andere be-

66) Plin. Hiſt. Nat. XV. 15.

beſtimmen, und *Sickler* hilft ſich ſehr gut, wenn er behauptet, daſs der Geruch durch den Lauf der Zeit verloren gegangen ſey, wenn nur nicht ſeine Meinung ſchon ohnedem zu hypothetiſch auf's Gerathewohl aufſtellt wäre. Doch will ich eine Bemerkung *Porta's* [67], des berühmten Thaumaturgen in Neapel, nicht verſchweigen, aus der wir ſehen, daſs es auch zu ſeiner Zeit in Neapel eine Apfelſorte gegeben habe, die im Monat Auguſt reifte, von rother Farbe und runder Geſtalt war, und welche einen natürlichen ſtarken Quittengeruch auch in der Folge noch beybehielt. Dieſes war wohl nach meiner Ueberzeugung mit gröſſerer Zuverläſſigkeit unſer Appiſche Apfel, als der Apisapfel ohne Quittengeruch nach *Sicklers* Behauptung. Uebrigens gehört unſer Appiſche Apfel unſtreitig zu den Quittengeſchlecht, wie dieſes die Eigenſchaften, und ſelbſt die Abſtammung deſſelben deutlich zu beweiſen ſcheinen. Doch da kein älterer Schriftſteller den Appiſchen Apfel zu den Quitten gerechnet hat, ſo nehme ich ihn auch unter die eigentlichen Aepfel auf.

8) Mala Sceptiniana, *Sceptiniſche Aepfel.* Sie hatten ihren Namen von einem gewiſſen *Sceptinius*, Freygelaſſenen zu Rom, welcher ſie zuerſt durch Veredelung erzeugt hatte. Sie zeichneten ſich von den verwandten Sorten vorzüglich durch ihre Kugelform aus. *Plinius* [68] macht bey dieſer Sorte die artige Bemer-

67) Joh. Bapt. Porta Phytognom. p. 224.

68) Plin. l. l. Ad nq quis id ambitu valuiſſe claritatis et familiæ putet? ſunt et Sceptiniana ab inventore libertino, inſignia rotunditate.

merkung, dafs es bey Benennung einer neuen Obſtſorte weder auf dem berühmten Namen noch auf die vornehme Geburt ankomme, ſondern dafs nur immer der den Namen abgebe, der ſie wirklich durch Kunſt hervorgebracht habe.

9) Mala Petisia, *Petiſiſche Aepfel.* Sie waren nach einem gewiſſen *Petiſius* oder beſſer von *Peticius* benannt. Erſt zu *Plinius* Zeiten wurden ſie bekannt, und hatten, ob ſie gleich klein waren, einen ſehr angenehmen Geſchmack, der denſelben viel Liebhaber verſchaffte. *Sickler* hält dieſe Sorte für die Stammmutter aller unſerer kleinen Aepfelarten.

10) Mala Sextiana, *Sextiſche Aepfel. Sextius* gab dieſem Apfel den Namen, und *Columella* rechnet ihn den beſten Sorten bey, empfiehlt ihn auch jedem Landwirthe zum Anbau.

11) Mala Veriana, *Veriſche Aepfel. Macrobius* iſt der einzige Gewährsmann von dieſer Sorte, von der wir nichts als die Ableitung des Namens von *Verius* wiſſen.

II. Aepfel, die von ihrem Vaterlande benannt ſind.

12) Mala Amerina, *Ameriſche Aepfel.* Sie hatten von *Ameria*, einer Stadt in Umbrien ihren Namen bekommen. Nach *Plinius* Auſſage 69) war es eine Spätſorte, die oft bis zum Winter hängen blieb, weswegen ſie auch ſehr lange Zeit aufbewahrt werden konnte.

69) Plin. l. l.

Digitized by Google

konnte. Ihre Farbe war meiſtens roth. *Statius* 70) erwähnt auch dieſes Ameriſchen Apfels, giebt aber nichts weiter von demſelben an.

13) Mala Epirotica, *Epiriſche Aepfel.* Nach *Plinius* Zeugniſs hatte dieſer Apfel von Epirus den Namen erhalten, weil er hier zuerſt erzeugt worden war. *Dioscorides* glaubt, wie ich ſchon oben angab, daſs dieſer und der Moſtapfel eine Sorte ſey. *Plinius* und *Columella* trennen hingegen beyde als verſchiedene Arten, weshalb ich auch den Epiriſchen Apfel hier beſchreibe. Sie bekamen dem Magen gut, wirkten aber dabey etwas auf den Urin. *Athenæus* 71) nennt unſere epiriſchen Aepfel auch Mordiſche (μῆλα μορδιάνα) weil ſie bei der epiriſchen Stadt Apollonia, Mordia genannt vorzüglich gepflegt wurden. Dieſe Nachricht des *Athenæus* von den Mordiſchen Aepfeln iſt aber die einzige die ich weiſs, die uns jedoch ſo viel angiebt, daſs jene Aepfel, beſonders bei Mordia ſelbſt gewachſen, eine vorzügliche Sorte geweſen ſind. Den Rundäpfeln ſollen ſie in Anſehung ihrer Geſtalt am nächſten ſtehen, und ſie waren vielleicht nichts als eine leichte Varietät derſelben.

14) Mala Pelusiana, *Peluſiſche Aepfel.* Sie hatten ihren Namen von Peluſium, einer Stadt Aegyptens am mittelländiſchen Meere. *Columella* der ſie allein erwähnt rühmt weiter keine Eigenſchaften und Vorzüge derſelben.

15)

70) Statius Sylvar. I. 16. 12.
71) Athenæus Deipn. III. 8.

Digitized by Google

15) MALA TIBURTINA, *Tiburtiſche Aepfel.* Sie ſtammten aus der Gegend Roms von Tibur; andere Nachrichten fehlen uns ganz von denſelben, auſser daſs *Horatius* [72]) und *Macrobius* ihrer im Vorbeygehen Erwähnung thuen.

III. Aepfel, die von ihrer Geſtalt, Farbe und andern Eigenſchaften benahmt ſind.

16) MALA ORTHOMASTIA, *ſchöne Bruſtäpfel.* So ſchön auch der Nahme dieſer Sorte klingen mag, ſo dürftig ſind doch die Angaben der Urſach dieſer Benennung. Uebrigens leitet der Name ſeinen Urſprung aus dem griechiſchen Worte, ὄρθος ſc. ὸν, zierlich, und μαστός, die Bruſt, weil der Apfel ſchön von Geſtalt, einer Bruſt ähnelte. *Plinius* erwähnt dieſe Bruſtäpfel unter allen Schriftſtellern, allein.

17) MALA SPADONIA, *Kaſtratenäpfel.* So wurde dieſe Sorte von den galliſchen Belgiern genannt; warum ſie aber ſo hieſsen, dies glaube ich ſchon aus der Analogie ſchlieſsen zu können, wenn nicht *Plinius* ausdrücklich: a conditione caſtrati ſeminis ſpadonia Belgi appellant, hinzugeſetzt hätte. An einer andern Stelle [73]) ſpricht nähmlich *Plinius* noch von einer ſyriſchen Palme, welche Spadonia heiſſe, weil ſie keine Saamen habe; und ſo könnte man leicht auch un-

un-

72) Horat. Satyr. II. 4. 70.
Picenis cedunt pomis Tiburtia ſucco.

73) Plin. H. N. XIII. 8. Spadonia, nullo intus poma ligna habent &c.

Digitized by Google

ſerm Apfel jene Saamen abgeſprochen haben. Nach *Dalechamp* nannten die Savoyer und Allobroger dieſe Sorte paſſe pomme oder auch pomme grilotte.

18) MALA MELOFOIA, *Blattäpfel.* Dieſe ſehr eigenthümliche Art, oder wie es ſcheint Miſsbiltung hatte nach *Plinius* daher ihren Namen, weil aus der Mitte des Apfels ein oder mehrere Blätter hervorwuchſen. Uebrigens iſt der Name eben ſo wie der Apfel ſelbſt ein hybridum, indem er wohl beſſer m. meſophyllum hieſse. Nach *Dalechamp* 74) gab es auch auf einem königlichen Landgute bey Leyden Aepfel, welche wie dieſe, in der Mitte Blätter trieben.

19) MALA PANNUCEA, *Runzeläpfel.* Dieſes iſt eine dem *Plinius* eigenthümliche Sorte, welche nach *Plinius* eigener Ausſage leicht runzelte, und eine verhärtete Schale bekam. Die Griechen pflegten ſie daher μῆλον ῥυτιδῶδες zu nennen.

20) MALA PULMONEA, *Lungenäpfel.* Dieſer Apfel hatte ein ſehr lockeres, aufgeſchwollenes Fleiſch, weswegen er mit den Lungen in Vergleich geſtellt, und nach denſelben benahmt wurde.

21) MALA SYLVESTRIA, *Waldäpfel.* Hiervon wuchſen mehrere verſchiedene, doch minder nutzbare Sorten in Italiens Wäldern, von denen einige nach *Plinius* Zeugniſs von angenehmem Geſchmack, doch klein: andere aber von groſser Herbigkeit und Schärfe waren, daſs ſogar der Saft derſelben den Stahl angriff.

74) Dalechamp. Commentar. ad Plin. H. N. p. 301.

Digitized by Google

griff. Nach eben dem Schriftsteller 75) trugen diese Waldäpfel nicht selten zweymal in Jahre Früchte, besonders an der Sonne ausgesetzten Orten. Auch verursachten sie, wie er an einer andern Stelle urtheilt, 76) gelinde Hartleibigkeit, wie die übrigen säuerlichen Frühsorten. Dieser säuerliche Waldapfel war unstreitig die Stammart vieler italiänschen durch Cultur und Veredelung verfeinerten Aepfel, und war gewiss den griechischen Wald- oder Spätäpfeln in allen Eigenschaften gleich, wozu uns jedoch gewissere Belege fehlen. Unsere sogenannten wilden Apfelbäume, die in Wäldern und auf Ackerreinen nicht selten auch als Sträuche vorzukommen pflegen, sind ohne Zweifel mit jenen einerley und stimmen auch auf das genaueste mit den angegebenen Beschreibungen, die wir von den Alten haben, überein.

22) Mala farinacea, *Mehläpfel.* Dieses war eine fehlechte, saftlose Art, die wegen ihres Reichthums an mehlartigen Theilen so benahmt war.

23) Mala gemella, *Zwillingsäpfel.* Dieses war allerdings eine merkwürdige Art, indem immer zwey Aepfel neben einander sassen, welches so bestimmt war, dass man nur selten, einen einzeln stehenden antraf.

24) Mala melapia, *Birnäpfel.* Dieser Apfel wurde wegen der Aehnlichkeit mit einer Birne, so

75) Plin. H. N. XVI. 87.

76) Id. XXIII. 6. Sylvestria mala similia sunt vernis acerbis, alvumque sistunt.

Digitized by Google

genannt. Vielleicht ist es unser Apfel, den die Franzosen pomme poire oder giraudette nennen.

25) Mala sanguinea, *Blutäpfel.* Nach *Plinius* Zeugniss hatte dieser Apfel wegen seiner blutrothen Farbe jenen Namen bekommen, welche durch das Pfropfen auf dem Maulbeerstamm entstanden war. Bey einigen Schriftstellern heisst er auch m. rubellianum oder m. rubellum, aus eben der Ursach. Vielleicht war dieser Blutapfel die Stammart unserer beliebten Erdbeeräpfel. *Dalechamp* hält ihn für grosse pomme rouge der Franzosen.

26) Mala lanata, *Wolläpfel.* Diese allerdings wegen ihren Eigenschaften und besonderm Vorkommen eigenthümliche Apfelsorte, wuchs in ganz Italien nur im Veronesischen Gebiete, wie uns *Plinius* ausdrücklich angiebt. Der dicke Filz, der noch stärker als bey den Birnquitten und Pfirschen die Schaale dieser Aepfel umgab, ertheilte ihnen den Namen, da sie sich durch keine andere Eigenschaft und Vorzüge vor andern auszeichneten. Ich darf jedoch, zur Warnung für die, welche dem Sicklerschen Systeme der Obstkenntniss der Alten zugethan sind, hier ein sehr glänzendes Beyspiel der von Andern schon gepriesenen Flüchtigkeit *Sicklers* bey Erklärung der Stellen der Alten, keineswegs übergehen, indem er bey diesen Wolläpfeln einen besondern Fehlgriff gethan hat, der allerdings ziemlich arg, und der genauern Geschichte des Obstes der Alten sehr nachtheilig ist. *Sickler* zählt nemlich unsere Wolläpfel zu den nach seiner Meinung sogenannten Pfirschnuss-

nufsäpfeln (tuberes) des *Plinius*, und nimmt sie als eine dritte Sorte derselben in seiner Geschichte auf, und fügt noch in einer Note gleichsam das Siegel der Richtigkeit seiner Meinung, nachdem er jene Stelle, des *Plinius* angeführt hat, hinzu: „der Wollapfel ist also unsere Pfirschmandel.“ Ob übrigens *Sickler* diesen Fehlgriff aus eigenem Antrieb gethan habe, oder ob er ihn von einem andern entlehnt, wage ich nicht zu bestimmen: doch finde ich, dafs schon ein älterer Ausleger des *Plinius*, *Hermolaus*, ebenfalls diese sehr deutliche Stelle eben so irrig als *Sickler* in neuern Zeiten erklärt hat. Da dem nun so ist, so führe ich jene streitige Stelle des *Plinius* 77) hier wörtlich an, damit ein Jeder selbst sich von der Wahrheit meiner Meinung überzeugen kann, sie heist so: „Tuberum duo genera: candidum et a colore sericum dictum. Pene peregrina sunt in uno Italiæ agro Veronensi nascentia, quæ *lanata* appellantur. Lanugo eo obducit, strutheis quidem Persicisque plurima: his tamen peculiare nomen dedit, nulla alia commendatione insignibus.“ *Sickler* vergas also die erste Sorte seiner Pfirschmandel (tuber candidus) und machte, um *Plinius* Worten gehörig zu entsprechen, unsern ganz verschiedenen Wollapfel zur zweyten Art. Dieses zur Berichtigung der Stelle des *Plinius* im Vorbeygehen. Uebrigens gehörte der Wollapfel gewifs zu den Quitten.

27) Mala Syrica, *Rothapfel*. *Columella* 78) erwähnt ihn schon unter seinen edelsten Aepfeln, und *Pli-*

77) Plin. H. N. XV. 14.

78) Columella R. R. V. 10.

Plinius giebt ebenfalls eine kurze Nachricht von demſelben an, daſs ſie nähmlich von der ſchwarzrothen Farbe benahmt ſind. Daſs aber Syricus wirklich dunkelroth heiſſe, habe ich ſchon oben (S. 19.) zu beweiſen geſucht. Einige Ausleger des *Plinius*, nahmentlich *Hermolaus*, leſen ſerica mala; indem ſericum eine künſtliche Farbe aus ſinopis und ſandyx zuſammengeſetzt, nach *Plinius* eigener Ausſage bedeutet 79) Dieſe Leſeart iſt aber von der vorigen nicht verſchieden, und ich bleibe daher bey der Benennung *Columellas*, m. Syricum.

28) Mala Setania, *Frühäpfel.* *Athenæus* 80) erwähnt, ſo viel ich weiſs dieſen Apfel und den ſogenannten *Platanenapfel* μῆλον πλατάνιον allein unter allen ältern Schriftſtellern. Beyde waren ſehr reich an Saft und äuſerſt leicht zu verdauen. Der malum Setanium ſoll nach ihm wegen ſeines frühzeitigen Reifens ſo genannt worden ſeyn. In der Folge werden wir noch eine Mispelart unter dem Namen Setanium aus *Plinius* 81) und *Plautus* 82) kennen lernen, welche vielleicht mit unſerm Apfel des *Athenæus* einerley iſt. Was die zweyte Sorte, dem *Plantanenapfel* (μῆλον πλατάνιον) anbetrifft ſo brauchen wir nur den *Diophanes*, 83) einen bekannten Schriftſteller des Landweſens, um Rath fragen, der uns wegen des Namens Auf-

79) Plin. H. N. XXXV. 6.

80) Athenæus Deipn. III. 20.

81) Plin. H. N. XV. 20.

82) Plaut. Truc. V. 16.

83) Diophanes Script. Geopon. X. 20.

Digitized by Google

Aufschluſs giebt. Man pfropfte nähmlich ein Apfelreis auf einem Plantanenbaum, wodurch rothe, nicht unbrauchbare Aepfel hervorgebracht wurden. Dieſe Sorte des *Diophanes* gehört alſo unfehlbar zu den Plantanenäpfeln des *Athenæus*. Ob aber ein anderer faſt gleiches Namens von *Galen* [84]) erwähnter Apfel μῆλον πλατανίστινον genannt, hierher zu rechnen ſey, mag ich nicht mit völliger Zuverläſſigkeit behaupten. Man warf dieſe Aepfel in Aſien den Schweinen vor, woraus man ſchlieſſen kann daſs ſie nicht viel beſſer als die Waldäpfel geweſen ſeyen. Auſſerdem glaubt *Galen* daſs der Name derſelben von dem, den Plantanenblättern ähnlichen Geſchmack herrühre. – Auf dem erſten Apfel muſs übrigens auf jedem Fall, jene bekannte Stelle Virgils [85]) bezogen werden, wenn er in ſeinem Landbau ſingt:

— *Et ſteriles platani malos geſſere valentes.*

Auſſerdem erwähnt *Athenæus* an eben dem Orte noch mehrere Aepfelarten, doch nur ſo flüchtig, daſs wir nichts als die Namen derſelben erfahren, weswegen ihre nähere Beſtimmung ganz unmöglich iſt. Unter andern rühmt er beſonders eine Art, die bey dem Korinthiſchen Dorfe Sidus gezogen wurde; weniger Lob ertheilt er hingegen den Delphiſchen Aepfeln, welche ſehr gering geachtet geweſen zu ſeyn ſcheinen. Auch giebt er aus *Philotimus* Buche von den Nahrungsmitteln, von den Frühäpfeln, die wir ſchon beym Theophraſt fanden, eine kurze Nachricht, die ſich auf die Ei-

84) Galen. de alimentor. facult. II. 7.

85) Virgil. Georgic. II. 70.

Eigenſchaft derſelben beym Kochen bezieht an. Was er endlich unter ſeinen malis phauliis, welche nach *Glaucides* nebſt den Birnquitten (ſtruthea) und Apfelquitten (cydonia) eine ganz vorzügliche Sorte geweſen ſeyn ſollen, verſtanden habe, dies iſt mir ganz dunkel, indem ich von den Phauliſchen Aepfeln bey keinem andern Schriftſteller eine Spur gefunden zu haben mich erinnern kann. Sollte jener *Glaucides*, der, wie ich ſchon früher bemerkte, über die Aepfel der Alten geſchrieben hatte, unter ſeinen Phauliſchen Aepfeln vielleicht die bey den landwirthſchaftlichen Schriftſtellern nicht ſelten vorkommenden Phauliſchen Oliven gemeint haben, die wegen ihrer Gröſſe auch die königlichen genannt wurden, und die er ebendeswegen mit dem Namen des Apfels bezeichnete? – Dieſe Vermuthung ſcheint mir wirklich die einzig wahrſcheinliche zu ſeyn, um die Phauliſchen Aepfel des *Glaucides* erklären und rechtfertigen zu können. Jedoch hievon in der Folge.

Hiermit haben wir die Betrachtung der einzelnen den Alten bekannten Apfelſorten beendigt, und wir nehmen auch hier das ſtufenweiſe Wachſen und die allmählige Vermehrung der durch Cultur entſtandenen Arten wahr: bemerken aber zugleich wie ſchön *Homer*, die fernere Verbreitung der Aepfel ſchon in frühen Zeiten, aus ſeinen wenigen, damals bekannten Sorten vorausgeſagt habe. *Odyſſeus* bekam nähmlich von ſeinem Vater *Laërtes* dreyzehn Birnbäume und nur zehn Apfelbäume zum Geſchenk, welches Verhältniſs auch in ſpätern Perioden, ſo weit wir ſie verfolgt

Digitized by Google

folgt haben, wirklich von Neuem eintritt, wenn wir die Anzahl der Birnen, die ſich nach unſerer Aufzählung auf 50 Sorten beläuft, mit den jetzt eben betrachteten dreyſſig Aepfelarten in Vergleich ſtellen wollen.

Auſſer dieſen von *Theophraſt*, *Cato*, *Varro*, *Columella* und einigen andern beſchriebenen Sorten, gab es in der Folge noch mehrere, wie wir aus *Cloatius* bey *Macrobius* 85) abnehmen können. Aber auch dieſe Aepfel zählt er nur dem Namen nach auf und ſetzt, wie wir ſchon bei den Birnen geſehen, keine weiteren Nachrichten hinzu. Es mögen daher die Namen derſelben hier ihren Platz einnehmen.

1. Mala coccymelia.
1. – conditiva.
3. – Ἐπιμήλιδες.
4. – ogranna.
5. – proſiva.
6. – Tiburtina.
7. – Veriana.

Jetzt haben wir uns auf die Geſchichte der einzelnen Sorten einzig und allein beſchränkt, und es drängt ſich, wie ich glaube, einem jeden Freunde der Obſtkenntniſs der Alten von ſelbſt der Wunſch auf, zu erfahren, wie die Culturgeſchichte dieſer Apfelbäume beſchaffen ſey, und ob man wirklich jenen rühmlichen Eifer, jenes ſeltene Beſtreben die Sorten zu vervielfältigen, in Anſehung der Cultur derſelben wieder finde. Da ich dieſes vorausſetzen kann, ſo glaube ich daſs es

85) Cloatius Ordinator. Græcor. IV. Macrob. Saturn. III. 19.

Digitized by Google

es mit dem Zwecke der Sache selbst übereinstimme, jenen bey Betrachtung der Birnen betretenen Weg wieder einzuschlagen, und in diesem Bezug die verschiedenen Meinungen der Schriftsteller des Landwesens anzuführen.

Palladius mag also auch hier den Anfang machen, indem er die verschiedenen Theorieen der Cultur der Obstbäume seiner Vorfahren in ein zusammenhängendes Ganzes gebracht, und die Abwartung der Apfelbäume mit besonderm Fleiss ausgearbeitet hat. Nach diesen werden aber noch die Nachrichten aus den *Scriptor. Geopon* folgen, welche den Schluß dieses Aufsatzes von den Aepfeln der Alten ausmachen werden. Ersterer Schriftsteller bestimmt die Cultur und Behandlung der Apfelbäume und die Benutzung und Aufbewahrungsart der Aepfel auf folgende Art: [86]

„An kalten Orten pflanze man die Apfelstämme im Monat Februar und März: [87] auf warmen und trocknem Boden hingegen im October und November. Es giebt mehrere Sorten derselben, welche hier anzuführen überflüssig seyn würden. Alle Apfelbäume lieben fetten, fruchtbaren Boden, welcher nicht sowohl durch das Bewässern fruchtbar gemacht zu werden braucht, sondern der von Natur an Feuchtigkeit keinen Mangel hat. Im Fall aber der Standort nicht so beschaffen, sondern sandig und thonig ist, dann sind noth-

86) Pallad. Februar. Tit. XXV. 13. ed. Schneid.

87) Plin. Hist. N. XVII. 18. ed. Dalesh. Malis æstivis et cotoneis, prunis sorbisque post mediam hyemem in Idus Februarias in sitio fiat.

Digitized by Google

nothwendig Bewäſſerungen anzuwenden. Pflanzt man den Apfelbaum auf Berggegenden, ſo wähle man die Mittagsſeite: und ſoll er auf kaltem Boden gut fortkommen, ſo muſs die Witterung warm ſeyn: unter dieſen Umſtänden weigern ſie ſich auch nicht auf rauhen und ſumpfigen Orten zu wachſen. Dürrer und trockner Boden bringt wurmſtichige und leicht abfallende Aepfel hervor. 88) Sie nehmen alſo unter gewiſſen Umſtänden wie die Birnbäume mit jedem Standorte vorlieb; und man braucht auch nicht die Erde in ihrer Nähe aufzulockern und zu umhacken, weswegen Wieſen zur Beflanzung mit denſelben vorzüglich zu empfehlen ſind. Die Apfelbäume fordern eben keinen Dünger, doch erquickt ſie der Schaafmiſt ſehr, beſonders wenn Aſche damit vermengt iſt: auch bekommen denſelben mäſſige Bewäſſerungen ſehr gut. Das Ausputzen iſt ihnen auch zuträglich, beſonders wenn man dürre und verwahrloſete Reiſer wegnimmt. Der Apfelbaum wird ſehr frühzeitig alt 89) und artet dann ſehr leicht aus. Sind die Aepfel dem Abfallen nahe, ſo wird ein in die geſpaltene Wurzel eingebrachter Stein der Frucht wieder neuen Halt geben. Will man verhüten, daſs der Baum nicht faule, ſo berühre man die Spitze deſſelben

88) Theophr. caus. pl. V. 10.

89) Plin. H. N. XVI. 27. beſtätigt dieſe Angabe des Palladius ebenfalls, und ſetzt noch hinzu, daſs ſie im Alter ſchlechtere Früchte hervorbringen; indem ſie nicht allein kleiner, ſondern auch den Würmern ſehr ausgeſetzt wären. Die erſte Nachricht von dem baldigen Alter des Apfelbaums finde ich ſchon, wie ich oben angab, bey Theophr. H. pl. 1, 23.

Digitized by Google

ſelben mit der Galle von grünen Eidechſen. 90) Die Würmer kann man durch eine Miſchung von Menſchenurin und Schweinemiſt oder Ochſengalle tödten. Hat aber eine groſſe Menge dieſer Würmer den Baum ſchon ergriffen, ſo verſchwinden ſie durch oft wiederholtes Kratzen oder Schaben mit einem ehernen Inſtrumente (aereum ſcalprum): und dieſes ſchafft dann erſt beſondern Nutzen, wenn die gereinigten Stellen mit Kuhmiſt bedeckt werden. Wenn der Baum von der Fülle der Früchte ſtrotzt, ſo nehme man die ſchlechten ab, damit durch dieſelben nicht Fülle an Saft und der reiche Ertrag an edlem Obſt erſtickt werde. Das Apfelreis kann man übrigens auf alle Arten von Bäumen pfropfen, wie wir dies auch bei dem Birnbaume empfohlen haben. Die Zeit des Pfropfens des Apfelſtammes fällt im Februar und März, auch in andern Monaten: man pfropft z. B. das Apfelreis auf dem Apfelſtamm ſelbſt, auf dem Birnbaum, Weiſsdorn, Pflaumenbaum, Ebereſche, Pfirſchenbaum, Platane, 91) Pappel und Weide. 92) Die zum Aufbewahren beſtimmten Aepfel muſs man mit groſser Sorgfalt ausleſen; und dann an einem dunkeln, dem Winde unzugänglichen Orte auf eine mit Stroh belegte Flechte in abgeſonderte Haufen legen, welche Haufen aber durch öftere Zwiſchenräume geſchieden ſeyn müſſe. — Andere empfehlen wieder andere Methoden des Aufbewahrens: Man thut ſie entweder in gut verpichte oder verdeckte Gefäſſe,

90) Plin. ibid. XVII. S. 47.
91) Pallad. Inſtit. 87. — Virgil Georgic. III. 70.
92) Id. v. 82 — Creſcent. V. 12.

Digitized by Google

fäſſe, oder man umhüllt ſie mit Thon, oder beſtreicht die Theile allein mit Kreide; oder man legte ſie auf eine mit Spreu bedeckte Tafel, und ſchützt ſie von oben mit einer Strohdecke. 93) Die Rundäpfel aber erhielten ſich ohne angewandte Mühe das ganze Jahr hindurch ſehr gut. Einige Landwirthe legen auch wohl gehörig verpichte und verſchloſſene Gefäſſe mit Aepfeln gefüllt in Brunnenwaſſer, oder in Ciſternen, um ſie länger zu erhalten: andere pflücken vom Baume vollkommen unſchadhafte Aepfel, legen ſie, nachdem die Stiele in flüſſig gemachtes Pech getaucht worden, nach der Reihe ſchichtweiſe übereinander, und breiten zuvor Nuſslaub unter dieſelben. Uebrigens trägt es viel zur Erhaltung der Aepfel bey, wenn die Stiele derſelben unterwärts liegen, und wenn ſie nicht ehender als beym Gebrauch berührt werden. — Apfelwein und Eſſig bereitet man auf eben die Art, als den der Birnen. (Siehe S. 50.)"

So gnügend uns auch jene Nachrichten des *Palladius* über die Behandlungsart der Apfelbäume erſcheinen, ſo wenig umfaſſend ſind ſie doch von alle dem, was die Alten davon wuſsten: daher halte ich es für meine Pflicht, die folgenden Erweiterungen und Entdeckungen in der Culturgeſchichte unſerer Apfelbäume anzuführen, welche uns verſchiedene Schriftſteller das Landweſens, unter dem Namen *Scriptores Geoponici* bekannt, hinterlaſſen haben. Die Männer, welchen wir vorzüglich in Betreff dieſes Gegenſtandes nähern Aufſchluſs zu verdan-

93) Plin. H. N. X. 17. empfiehlt ebendaſſelbe, und bedeckt auch wohl die Aepfel mit Feigenlaub.

Digitized by Google

danken haben, sind *Anatolius*, *Berytius*, *Diophanes* und *Apulejus*, welche einzelne Theile der Culturgeschichte des Apfelbaums und die Aufbewahrungsart der Aepfel beschrieben haben.

Nach *Anatolius* 94) wurden die Apfelbäume im Frühling und Herbst gepflanzt: im Herbst geschah es am schicklichsten an trocknen Orten, nach dem ersten Platzregen. Auf kaltem, nassem, schwarzerdigem Boden, gedeiht der Apfelbaum am besten: pflanzt man Meerzwiebeln 95) in die Nähe desselben, so wurden sie von den Würmern gesichert. Im Fall der Baum von denselben schon ergriffen ist, muss man ihn mit einer Mischung von Schweinemist 96) und Menschenurin, welche auf die Wurzeln gegossen wird, zu Hülfe eilen. Der Apfelbaum ist im Ganzen ein sehr grosser Freund von Urin, womit er beständig begossen werden muss. Einige Landwirthe mischen auch Ziegenmist mit Harn, und begiessen mit Hefen von altem Wein 97) die Wurzeln des Apfelbaums, wodurch die Früchte süsser werden sollen. Ist der Apfelbaum krank, so wendet man eine Auflösung von Eselsmist in Wasser an, und begiest ihn damit sechs Tage lang bey untergehender Sonne, bis er Knospen treibt. Wollte man die Fruchtbarkeit des Baums befördern, und den Früchten selbst Halt geben, so schnitt

94) Anatol. Script. Geopon. X. 18.

95) Theophrast. H. pl. II. 7. — Columella R. R. V. 10. — Florentinus Script. Geopon. X. 49. — Ibid. Africanus X. 29. 2. — Ibid. Lnontin. X. 50.

96) Cato R. R. c. 7. §. 3.

97) Plin. H. N. XVII. 27. S. 47. — Palladius III. 25. 5. XII. 7. 5. XI. 12. 8.

Digitized by Google

schnitt man von einer metallenen Röhre ein breites Stück ab, und heftete es einen Fuss hoch von der Erde an dem Stamm: fing nun der Apfelbaum an zu blühen, so nahm man diesen Anhängsel ab, und der Baum setzte reichliche Früchte an: dieses muss man aber von Jahr zu Jahr von Neuem wiederholen. Wollte man verhindern, dass die Früchte am Baume nicht faul, oder von Raupen angegriffen wurden, so bestrich man den Stamm mit Galle der grünen Eidechse. – Die zum Verpflanzen bestimmten Wurzelläufer müssen aber von einem edlen Apfelbaume entsprossen seyn, und in Gruben so verpflanzt werden, dass nur der oberste Theil aus der Erde hervorsteht. Vor dem Verpflanzen bestreicht man die Wurzeln mit Ochsengalle, welche den öftern Angriffen der Würmer widerstehen soll. 98) Uebrigens kann man auch diese nachtheilgen Würmer durch Hülfe eines eisernen Nagels vertilgen suchen, indem man die Rinde so weit abschält, bis das Thier gefangen ist: die verletzten Stellen muss man jedoch sogleich mit Kuhmist bedecken." So viel *Anatolius* über die Zeit der Veredelung und Behandlung der Apfelbäume.

Jetzt wollen wir einen andern Schriftsteller, den *Berytius* hören, der die Kunst Aepfel roth zu färben, zu beweisen sucht. 99) „Begiesst man den Apfelbaum oft mit Urin, so trägt er rothe Früchte. Andere bedienen sich folgender Methode um die Aepfel roth zu färben. Man schlägt Pfähle in die Erde, und bindet die mit Früchten belasteten Zweige an jene fest und füllt

98) Theophrast. caus. plant. II. 16.
99) Berytius Script. Geopon. X. 19.

Digitized by Google

füllt dann, entweder naheſtehende Gefäſse oder Gruben mit Waſſer an; dieſes muſste man jedoch ſo zu drehen wiſſen, daſs die Strahlen der Mittagsſonne gerade auf das Waſſer fallen, einen warmen Dunſt hervorbringen und zu den Früchten zurückprallen, wodurch ſie allein ſchön gefärbt und roth wurden. Andere wollen das Rothwerden der Aepfel auch durch darunter gepflanzte Roſenſtöcke bewirkt haben."

Diophanes Regeln Apfelbäume zu veredeln, beſtand in folgenden: [100]) „Das Apfelreis kann auf alle Sorten von Waldbirnen (ἄχραδας), auf dem Apfelquittenſtamm gepfropft werden: geſchah das letztere, ſo entſtanden ſehr ſchöne Aepfel, welche in Athen μελίμηλα genannt wurden. [1]) Man pfropfe auch das Apfelreis auf die Plantane, wodurch rothe Früchte hervorgebracht wurden. [2]) *Didymus* aber giebt an, daſs es Regel ſey, das Apfelreis entweder auf dem Apfelſtamm ſelbſt, oder auf den Damaſcenerſtamm zu pfropfen, und daſs, wenn man den Citronenbaum dazu nehme, der veredelte Zweig das ganze Jahr hindurch Früchte trage.

Von der Dauer der Aepfel giebt *Apulejus* folgendes an: [3]) Die Aepfel erhalten ſich lange Zeit hindurch wenn ſie reif und mit groſser Behutſamkeit abgepflückt worden ſind. Hierauf wird aber jeder Apfel einzeln in

100) Diophanes Script. Geopon. X. 20.

1) Von dieſen Aepfeln wird im Kap. von den Quitten die Rede ſeyn.

2) Virgil. Georg. II. 70. — Plin. XV. 18. — Pallad. Inſit. v. 87. — Plutarch. Symp. 6.

3) Apulejus Script. Geopon. X. 21.

Digitized by Google

in Meertang (εἰς τὰ φυκία, τοῦτ' ἔστι τὰ τῆς θαλάττης βρύα) eingehüllt, um und um damit bedeckt, und in rohen Töpfen (χύτραις ὤμαις) aufbewahrt. Man legt auch Meertang zwischen die Aepfel damit sie sich nicht berühren können: verschliefst sie in ein bedecktes Gefäfs, und setzt es an einem erhabenen und kalten Ort, der frey von allem Rauch und Gestank ist, zurück. 4) Ist nicht gleich Meertang zur Hand, so bewahrt man auch wohl die einzelnen Aepfel in kleinen rohen Töpfen, welche mit einem Deckel versehen sind, auf. Einige bestreichen die einzelnen Aepfel mit Töpferthon, 5) und bewahren sie, nachdem sie getrocknet sind, auf diese Art auf. Ausserdem konnte man sie auch frey auf Nufslaub legen, und so aufbewahren, wodurch sie nicht allein an Farbenschönheit, sondern auch an Wohlgeruch gewannen. Am besten thut man aber, wenn man jeden einzelnen Apfel in Nufslaub eingehüllt, aufbewahrt. Auch erhalten sich die Aepfel in inwendig mit Wachs ausgeklebten, gehörig verschlofsenen Gefäfsen sehr gut. Legt man die Aepfel in Getraidehaufen, so wurden sie vor dem Faulen gesichert. Auch ist folgende Aufbewahrungsart der Aepfel empfehlenswerth: Man nimmt ein töpfernes, nicht ausgepichtes, unten offenes Gefäfs, füllt es mit durch die Hand gepflückten Aepfeln, und verschliefst es mit Mäu-

se

4) Colum. R. R. XII. 45. §. 8. — Varro R. R. 59. — Plin. XV. 16.

5) Columella R. R. XII. 44. 5.

Digitized by Google

ſedorn (μυακάνθα) [6] oder einem andern beliebigen biegſamen Kraute, und hängt es an einem Baum den Winter hindurch auf; und die Aepfel werden ſo bleiben, wie ſie hineingethan wurden; dieſes lehrte mich eigene Erfahrung. Eine andere Methode iſt dieſe: Man hüllt die einzelnen Aepfel in trockne Feigenblätter, bedeckt ſie dann mit weiſſem Töpferthon, und bewahrt

6) Welche Pflanze *Apulejus* unter dieſer μυακάνθα verſtanden habe, iſt zweifelhaft, und alle neuere Forſcher der Pflanzen der Alten laſſen uns in dieſem Zweifel verharren. *Theophraſt* (Hiſt. plant. VI. 4.) giebt uns zuerſt von jenem Mäuſedorn Nachricht, und ſagt von ihm, daſs in der Nähe der Stacheln Blätter hervorkommen, welche fleiſchig wären; und ſtellt ihn überhaupt mit der Hauhechel und Burzeldorn (Τριβολος) zuſammen. *Plinius* (XIX 8.) der dieſe Theophraſtiſche Stelle excerpirte, überſetzte es mit corruda, und corruda iſt nach dem allgemeinen Urtheil der gelehrten Botaniker unſer heutiger Spargel, (Aſparagus officinalis L.) (*Sprengel* hiſt. r. herb. I p. 149) Ja *Dioſcorides* (II. 152.) ſagt ausdrücklich: ἀσπάραγος πετραῖος ὃν μυάκανθαν καλοῦσι, γνώριμος. Dieſer μυακάνθος des *Theophraſt* war demnach die Mutterart unſers Spargels, die aber mit der heutigen Pflanze nicht übereinkommt; vielleicht war es Aſparagus horridus L. Suppl. ein Bewohner der ſpaniſchen Felder. Bey alledem bleiben wir ungewiſs, was unſer *Apulejus* mit ſeiner μυακάνθα habe ſagen wollen, und wir thun am beſten, wenn wir eine beliebige Spargelart annehmen, die zur Aufbewahrung der Aepfel im Freyen, von den damaligen Landleuten gebraucht wurde. — Auſſer dieſen Angaben hat *Schneider* zu *Columellas* Landweſen (lib. X. v. 375. p 541.) noch mehreres hinzugefügt, welches ich hier nicht wiederholen mag.

Digitized by Google

bewahrt sie, nachdem sie die Sonne getrocknet hat auf, wo sie sich so frisch erhalten werden als sie vorher waren. Sie erhalten sich auch in ungegohrnem Weine (γλεῦκος) durch Hülfe der Hefen: und hierdurch macht man nicht allein den Wein selbst wohlriechender, sondern er erlangt auch eine solche Dauer, dass es wirklich ein Wunder zu seyn scheint. Thut man Aepfel in ein neues Gefäss, und wirft es in ein verschlossenes Weinfass, so dass es in demselben frey herumschwimmen kann, so erhalten sich die Aepfel ebenfalls gut und machen den Wein auch wohlriechend. Auch bewahrt man Aepfel in Kisten auf, die mit reiner Wolle (γναφάλον καινθαρὸν) angefüllt sind. Die Winteräpfel hebt man aber am besten und sichersten in Getraidehaufen auf, worin sich auch die Weintrauben sehr gut zu erhalten pflegen. Bestreicht man die Spitze der Aepfel mit dem Saft der grünen Bocksgeilen oder Faunblume (σατύριον χλωρὸν) so bleiben sie von aller Fäulnis frey." 7)

Die-

7) Was unser *Apulejus* unter σατύριον χλωρὸν verstanden habe, ist mir ebenfalls ein Räthsel. Andere Schriftsteller, z. B. *Dioscorid.* III. 143. und *Plutarch.* I. p. 381. ed. Hutt. meinen, wenn sie σατύριον anführen, gewiss im Allgemeinen nur die Orchideen, denen sie die Kraft Geilheit zu befördern, beylegten. *Dioscorides* kannte zwey Arten, die eine τρίφυλλον und die andere ἐρυθρόνιον genannt. Σατύριον χλωρὸν ist aber eine neue, den übrigen unbekannte Species, nach der ohne Zweifel *Linné* sein Satyrium viride, jetzt Orchis viridis *Sw.* genannt hat. Will man diese Pflanze daher für die Apulejische halten, so habe ich

Dieſes mag hinreichend ſeyn, den regen Eifer der Alten in Anſehung der Cultur der Apfelbäume zu beurkunden, und eine genaue Aufzählung der denſelben bekannten Reſultate über dieſe Obſtſorte zu geben. Es bliebe uns nun weiter nichts übrig, als, daſs wir, nach unſerm vorgeſteckten Plane, die Heilkräfte der Aepfel, die bei den Alten gebräuchlich waren, aufzählten, dieſe ſind aber ſo äuſſerſt ſparſam daſs ich wirklich nicht mit Unrecht zu behaupten wage, daſs ſie den Aerzten der Vorzeit gar nicht von Bedeutung geweſen zu ſeyn ſcheinen.

---

nichts dawider: zweifle jedoch an der Richtigkeit jener willkührlichen Annahme, da dieſe kurze, einfache Angabe des Apulejus keinesweges eine wirkliche Species beſtimmen kann.

Von

Digitized by Google

Von den Quitten der Alten.

Erſten Heftes drittes Kapitel.

Digitized by Google

Digitized by Google

DRITTES KAPITEL.

Von den Quitten der Alten.

Κυδώνιον (gr.) cotoneum (lat.)

Dafs die Geſchichte der Quitten mit nicht geringen Schwierigkeiten verknüpft ſey, wenn wir uns zur Erforſchung derſelben bis in das graue Alterthum, und in die Mythenwelt verlieren wollen, dieſes wird ein jeder aufmerkſamer und gründlicher Forſcher der Obſtgeſchichte der Alten ſehr bald einſehen, wenn er ſich von den verſchiedenen Namen und verwickelten Sorten der älteren Schriftſteller aus den Quellen ſelbſt gehörig zu unterrichten ſucht. In den früheſten Denkmälern des Alterthums, welche bis auf unſere Zeit gekommen ſind, finden wir ſchon Erwähnung von denſelben, und ich könnte, wenn es nicht die Grenzen meines mir vorgeſteckten Zieles überſchreiten würde, leicht ſchon aus den heiligen Büchern [1]) Stellen anführen, welche von der häufigen Cultur und von der Lieblichkeit der Früchte des Quittenbaums Nachricht geben, in ſo fern ich mit *Sprengel* das hebräiſche Wort תַּפּוּחַ richtig verſtehe. Dafs ich mit Recht die Geſchichte dieſer Obſtſorten für ſchwierig halte, ſehen wir theils

1) Cantic. II. 3 V. 7. 8.

theils aus den vielen Mishelligheiten und Verſchiedenheiten einiger älterer und neuerer Autoren in Anſehung der Aepfel der Hesperiden, die ich für unſere Quittenäpfel halte, die zwar in unzähligen Stellen der Alten vorkommen, die aber dennoch einer ſtrengern Kritik e mangeln: theils auch aus mehrern zweifelhaften Gattungen derſelben, ſehr deutlich. Daſs die Hesperiden-Aepfel auch mala aurea in frühern Zeiten genannt worden ſind, dieſs kann man mit völliger Zuverläſſigkeit als erwieſene Thatſache nach den Urtheilen der Alten ſelbſt annehmen: ſo viel aber dieſe auch in den Werken der Alten vorkommen mögen, ſo wenig ſind doch die Ausleger einig, was eigentlich darunter zu verſtehen ſey. *Martyn*, jener treffliche Commentator der herrlichen Andiniſchen Geſänge über dem Landbau, der nur ſelten in Beſtimmung der Pflanzen des *Virgilius* einen Fehlgriff gethan hat, läſst ſich aber allerdings einen Irrthum zu Schulden kommen, wenn er [2]) unſere aurea mala für mala Punica oder Granatenäpfel hält; mag auch gleich *Heyne* [3]) und andere ſeine Meinung für gut finden oder nicht. Hiervon aber in der Folge mehr. Ferner können wir nicht einmal von allen in den Werken der Alten beſchriebenen Quittenſorten mit völliger Beſtimmtheit urtheilen, da es mit dem Syſteme der alten Obſtkenner übereinſtimmte, alles was zu den Aepfeln nach der äuſsern Geſtalt zu gehören ſchien, unter dem allgemeinen Namen,

2) Martyn ed Virgil. Ecl. III. 71.

3) Heyne ad Virgil. Eclog. III. 71. (ed. tertia 1800.)

Digitized by Google

men, malum, zu begreifen. Daher ſteht oft wie wir in der Folge beim *Cato* ſehen werden, eine Quitte unter den übrigen Aepfeln, welche nicht allein nach den von ihm ſelbſt angegebenen Eigenſchaften von den eigentlichen Aepfeln abweicht, ſondern die auch wirklich ſpätere Schriftſteller als wahre Quitte beſchreiben. Da dem nun ſo iſt, ſo halte ich es für meine Pflicht, nach Kräften die Meinung jener Autoren zu prüfen und die Wahrheit wo möglich zu erreichen, und den zerſtreuten Quittenarten ihren gehörigen Ort anzuweiſen.

So wie ein jeder Forſcher eines hiſtoriſchen Gegenſtandes der Urwelt denſelben in ſeinem Wiegenzuſtande im Schleyer des Mythus verhüllt, aufſuchen muſs: ſo wie alles in dem grauen Dunkel des Alterthums mit dem Vorhange der Hypotheſe, Ungewiſsheit und Fabel verhüllt liegt: eben ſo findet auch der Forſcher der Botanik der Alten, vielerley Mythen, welche von den in Götter-Schutz genommenen Gewächſen Nachricht geben, die er der Vollſtändigkeit wegen gehörig ans Licht ſtellen und entwickeln muſs. *Aegle*, *Arethuſa* und *Hyperthuſa*, Töchter des *Heſperus*, *Heſperiden* genannt, beſaſſen einen Garten, bei der Mauritaniſchen Stadt Lixus, 4) am äuſſerſten Ende Aethiopiens gegen Abend gelegen, deſſen Boden von der Sonne ver-

4) Ueber die Lage des Heſperiden-Gartens findet man auch bey Plinius H. N. XIX. 4 ſ. 22. Nachricht, wo unter andern folgende Stelle vorkommt: Sed arbor eſt Malva in Mauritania Lixi oppidi æſtuario, ubi Heſperidum horti fuiſſe produntur, CC paſſuum ab Oceano juxta delubrum Herculis, antiquius Gaditano, ut ferunt. Eine andere Lage jener Gärten giebt Plinius XXXVII. 2. nach *Thcamenes* an. Man vergleiche auch das Buch V. Kap. 1.

Digitized by Google

verſengt und mit Sand bedeckt, und wegen der Menge von Hydern unſicher war. In dieſem Garten zogen jene Nymphen unter andern Gewächſen und Obſtbäumen, auch Apfelbäume, deren Früchte nach ihnen Hesperidenäpfel genannt wurden. – Dieſes iſt der Mythus von dem Hesperiden-Garten, wie ihn uns *Virgilius*, mit den herrlichſten Blüthen der Dichtkunſt ausgeſchmückt mittheilt, wenn er ſingt: 5)

„*Oceani finem juxta, ſolemque cadentem,*
Ultimus Aethiopum locus eſt, ubi maximus Atlas
Axem humero torquet, ſtellis ardentibus aptum:
Hinc mihi Maſſylae gentis monſtrata ſacerdos,
Hesperidum templi cuſtos, epulaſque draconi
Quae dabat, et ſacros ſervabat in arbore ramos,
Spargens humida mella ſoporiferumque papaver.“

Ein anderer ebenfalls bekannter doch hieher gehöriger Mythus giebt uns von der Auffindung der Hesperiden Aepfel Nachricht. Als nämlich *Iuno*, *Iupiters* Gemalin, einſtmals zur Erde herabſtieg und dieſelbe mit der Vervielfältigung des Goldapfelbaums durch Zweige beſchäfftigt fand, ſo wurde ſie von der Schönheit der Früchte derſelben ſo bezaubert, daſs ſie die Erde bat, dieſen herrlichen Baum in ihren Garten, der ſich bis zum Atlas erſtreckte, zu verpflanzen. Es geſchah; da aber wegen des Reizes die Töchter der *Iuno* jene prangenden Aepfel abpflückten, ſo wählte *Juno*, eine an Körper mächtige Hyder zur Wächterin derſelben. – Dieſes erzählt uns *Hyginus* nach *Pherecyd's* Nachricht. *Athenæus*, der auch dieſen Mythus kann-

5) Virgil. Aeneid. IV. 480—487.

kannte, berichtet uns hingegen aus einem ältern Schriftsteller *Asclepiades*, dafs die Erde jenen Gold-Apfelbaum bey der Vermählung *Iupiters* mit *Iuno*, erzeugt habe. *Themis* fagte nach einer bekannten Stelle *Ovid's* voraus, dafs *Hercules* diefe reizenden Aepfel rauben würde; diefes befürchtend umgab *Atlas* den Garten mit hohen Bergen. Jene Berge waren aber für *Hercules* Ausdauer nicht hoch genug aufgethürmt und der *Themis* Vorherfagung traf wirklich ein, indem er auf *Euryfteus* Befehl jene Aepfel raubte, und nach Athen brachte, wie wir aus *Lucans* Dichtung offenbar erfehen können, wenn er fingt: 6)

„*Abftulit arboribus pretium, memorique laborem*
Alcides: paffusque inopes fine pondere ramos
Retulit Argolico fulgentia poma tyranno.“

Aufferdem theilt auch *Ovid* 7) und der Scholiaft zu *Theocrit* 8) einen Mythus mit, der von dem Gebrauch und Anwendung der Gold- oder Hefperidenäpfel Nachricht giebt, welche allerdings der Anführung werth ift. *Hippomanes* nämlich, ein Sohn des *Megareus*, aus Neptunus Gefchlechte, verliebt in die fchnelle Lauferin

6) Lucan. Pharfal. IX. 365.

7) Ovid. Metamorph. X. 560—706. Ovids Gemälde der Goldäpfel. (v. 644—651.) befteht in folgenden;

“*Eft ager, indigenae Tamafcum nomine dicunt,*
Telluris Cypriae pars optima, quam mihi prifci
Sacravere fenes, templisque accedere dotem,
Hanc juffere meis: medio viret arbor in arvo,
Hinc tria forte mea veniens decerpta ferebam,
Aurea poma manu, nullique videnda nifi ipfa
Hippomanen adii, docuique quis ufus in illis. &c. “

8) Theocrit. Idyll. III. 40.

Digitized by Google

ferin *Atalanta*, Tochter des *Schoeneus*, ging mit derselben unter dem Beystande der *Aphrodite* einen Wettlauf ein. Es war aber Sitte, dass derjenige, der zuletzt beym Laufen das Ziel erreichte, sterben: oder wenn er im Gegentheil den Preis errang, seine Mitläuferinn heyrathen muste. *Hippomanes* aber warf hie und da Goldäpfel während des Laufens in die Bahn, und indem *Atalanta* mit dem Auflesen derselben beschäftigt war, trug *Hippomanes* den erwünschten Preis davon. *Hippomanes* bekam sie zur Gemalin, wurde aber in einen Löwen verwandelt – In dieser Fabel, die *Ovid* an jener Stelle meisterhaft ausgemalt und erweitert erzählt, suche ich die erste Spur der Gewohnheit, dass die Gold- oder Hesperidenäpfel in der Folge zum Pfand und Versicherung der gegenseitigen Liebe gebraucht wurden. Jene Aepfel waren daher, wie wir aus jenem Mythus sehen können, der *Venus* heilig: und dieses stimmt sehr genau mit einer Nachricht des *Stesichorus*, deren Aufbewahrung wir dem *Athenæus* 9) zu verdanken haben, überein, wenn er sagt: dass ausser den übrigen heiligen Kräutern, welche in Myrten, Veilchen und Rosen bestanden, auch viele Quittenäpfel auf dem göttlichen Wagen gestreuet würden. Aber als ein vorzüglicher Beleg unserer Meynung, dass der Goldapfel, oder Quittenapfel der Venus heilig war, sehe ich folgen-

9) Athen. Deipn. III. 21.

Κυδωνίων δὲ μήλων μνέμονεύει Στησίχορος ἐν Ἑλένῃ ὅτως,
Πολλὰ μὲν κυδώνια μᾶλα ποτεῤῥίπτων ποτὶ δίφρον ἄνακτι.
Πολλὰ δὲ μύῤῥινα φύλλα καὶ ῥοδίνους στεφάνους, ἴων τε κορωνίδας ὕλας.

gendes Epigramm des *Antiphilus* [10] an, wenn der Dichter die an die Venus geſchickten Quitten (σρύθειον) ſo redend einführt:

"Μῆλον ἐγὼ σρύθειον ἀπὸ προτέρης ἔτι ποίης
Ὥριον ἐν νεαρῷ χρωτὶ φυλασσόμενον,
Ἀσπιλον, ἀῤῥυτίδωτον, ἰσόχνοον ἀρτιγενείοις
Ἀκμὴν εὐπετάλοις συμφυὲς ἀκρέμοσιν,
Ὥρης χειμερίης σπάνιον γέρας εἰς σὲ δ', ἄνασσα,
Τοίην χὠνιφόεις κρυμὸς ὀπωροφορεῖ."

Wenn wir uns nun überzeugt haben, daſs unſere Quittenäpfel der *Venus* heilig waren, und wiſſen, daſs jene Göttinn die Liebenden beſchütze, ſo wird die Erklärung von ſelbſt ſehr deutlich hervorgehen, warum in der Folge bey den Griechen die Gewohnheit aufkam, jene Aepfel als Liebespfand zu gebrauchen, und durch dieſelben ſich der gegenſeitigen Liebe zu verſichern. Und hiermit verbanden ſie eine Vorſtellung, die bey den Alten in ſolchen Fällen nicht gar ſelten vorzukommen pflegt, daſs dieſer Apfel nämlich ein Sinnbild der Schönheit, und der ſchnellen Vergänglichkeit der Jugend und der Reize überhaupt ſey, da er dieſe Annehmlichkeit nur auf eine ſehr beſchränkte Zeit beſitze, die man dem Obſte überhaupt beyrechnete. Ich ſchlieſſe dieſen Gedanken aus einem ſehr artigen Gedicht *Plato's*, welches mir aus *Bod Stapel* Anmerkungen zu *Theophraſt's* Geſchichte der Pflanzen bekannt iſt. – Ja *Plu-*

10) Antiphili Byzantii carm. in Brunk. Analect. Tom. II. p. 171.

Plutarch [11]) erzählt uns sogar, dafs *Solon* in den Gesetzen des Ehestandes, ein Gesetz gegeben habe, welches die Hochschätzung und den Gebrauch des Quittenapfels bey ähnlichen Gelegenheiten im hohen Grade ausspricht. Jener weise Gesetzgeber, nie von dem Volksglauben vorsetzlich abweichend, befahl nämlich dafs die gewählte Braut, bevor sie Hymens Fest feyre, erst einen Quittenapfel essen müsse, und dafs durch diesen Genufs die Lieblichkeit und Süssigkeit des Kusses und der Liebkosung vorzüglich erhöht werde. Diese Stelle *Plutarch's* giebt uns daher vielleicht Aufschlufs von einem ganz abgebrochenen Verse aus *Attius* Annalen, den uns *Nonius* aufbewahrt:

"*Mala manu retinens gravida concepit in alvo.*"

Aufserdem aber sind diese eben angeführten Stellen der Alten von der Anwendung des Quittenapfels, als Commentar vieler Verse bei den Idyllendichtern, die nicht selten auf diesen Gebrauch anzuspielen pflegen, anzusehen. In diesem Bezug wurde daher die Quitte sehr oft vorzugsweise, μῆλον oder malum genannt, wie wir aus dem Zusammenhange vieler Stellen schliefsen können. Wie oft aber die Idyllendichter von dieser Gewohnheit Anwendung gemacht haben, dieses mögen folgende wenige, vielen schon bekannte Verse aus

11) Plutarch. praec. conjug. ed. Henr. Stephan. T. I. p. 210. (1572). Ὁ Σόλων ἐκέλευσε τὴν νύμφην τῷ νυμφίῳ συγκατακλίνεσθαι μήλου κυδωνίου κατατραγόντα αἰνιττόμενος (ὡς ἔοικεν) ὅτι δεῖ τὴν ἀπὸ στόματος καὶ φωνῆς χάριν εὐκάρμοσον εἶναι καὶ ἡδεῖαν. Eine dieser ähnlichen Stelle findet sich bey ebendem Schriftsteller, in der Biographie *Solon* 5. c. 20. ed. Schäfer.

Digitized by Google

aus *Theocrit's* und *Virgil's* Hirtengeſängen darthun. So ſingt z. B. *Daphnis* ein theocritiſcher Rinderhirt, folgendes: 12)

„*Schaue ſie wirft, Polyphemos, mit Aepfeln wirft Galateia*
Dir die Heerd' und ſie ruft: O zur Lieb einfältiger Geis-
hirt!“

In einer andern Stelle läſst ebenderſelbe Dichter 13) den Geishirt *Komatas* ſehr artig von ſeiner Geliebten *Klariſta* ſingen:

„*Mich Geishütenden wirft mit Aepfeln ſchon Klariſta,*
Treib' ich die Ziegen vorbey, und ein freundliches Hiſch! iſt
der Nachruf.“

Komaſtes, ebenfalls ein Geishirt ſingt bei eben dem Dichter 14) unter andern in der Nähe der Grotte ſeiner Geliebten *Amaryllis* folgendes:

„*Sieh zum Geſchenk zehn Aepfel allhier, die ich droben ge-*
pflücket,
Wo du zu pflücken geboiſt; noch andere bring ich dir mor-
gen.“

Auch *Virgilius*, der nicht ſelten in ſeinen Hirtengeſängen den *Theocrit* nachzuahmen pflegt, hat an verſchiedenen Stellen auf den Gebrauch dieſer ſogenannten Liebesäpfel, der auch bei den Römern eingeführt

12) Theocrit. Idyll. VI. 6.
Βάλλει τοι, Πολύφαμε, τὸ ποίμνιον ἁ Γαλάτεια
Μάλοισιν, δυσέρωτα τὸν αἰπόλον ἄνδρα καλεύσα,

13) id. Idyll. V. 87.
Βάλλει καὶ μάλοισι τὸν αἰπόλον ὁ Κλεαρίστα,
Τὼς αἶγας παρελῶντα, καὶ οὐδ. τ. ποππυλιάσθει.

14) Idyl. III. 10.
Ἠνίδε τοι δέκα μᾶλα φέρω τηνῶθε καθεῖλον
Ὥς μ' ἐκέλευ καθελεῖν τύ· καὶ αὔριον ἄλλα τοι οἴσω.

Digitized by Google

führt wurde, angespielt. So singt z. B. der Schaafhirt *Damötas*: [15])

„*Malo me Galatea petit lasciva puella,*
Et fugit ad salices, et se cupit ante videri.“

An einer andern Stelle läst eben der Dichter [16]) den in *Alexis* verliebten *Corydon*, nicht allein in seinen Versprechungen unsern Liebesapfel anführen, sondern er malte ihn auch näher aus, welches in der Folge noch ein Beweisgrund unserer Meinung, dass die Hesperiden-Aepfel unsere Quitten sind, seyn wird, wenn er singt:

„*Ipse ego cana legam tenera lanugine mala,*
Castaneasque nuces, mea quas Amaryllis amabat.“

Eine andere ebenfalls sehr erweisende Stelle *Virgils* ist die, wenn *Menalcas* singt: [17])

„*Quod potui, puero silvestri ex arbore lecta*
Aurea mala decem misi; cras altera mittam.“

Dieses könnte hinreichend seyn, den beliebten Gebrauch unsers Goldapfels durch die angeführten Stellen der Alten erwiesen zu haben; doch es sey mir erlaubt, noch eine einzige hieher gehörige Nachricht eines spätern griechischen Idyllendichters, *Longus*, [18]) dessen Zeitalter nicht genau bekannt ist, hier mitzutheilen, indem sie ganz vorzüglich den Gebrauch unsers Apfels zu beweisen scheint. Der Dichter läst Daphnis so sprechen: „*Daphnis* sah' an der Spitze des Baumes einen herrlichen Apfel hängen; *Chloë*, seine Geliebte, konnte

15) Virgil. Eclog. II. 64.
16) Ibid. II. 51.
17) Ibid. III. 71.
18) Longi Pastoralia. III. p. 97. ed. Villoison.

Digitized by Google

konnte ihn nicht verhindern auf den Baum zu ſteigen, und den Apfel abzupflücken. *Chloë*, erzürnt über dieſe Weigerung, geht zur Heerde zurück, und *Daphnis* voll von Freude, redet ſie, den Apfel überbringend, mit folgenden Worten an: Meine Geliebte! den Apfel, den du erblickſt, gebar der Zeiten ſchöner Frühling, des herrlichen Baumes Trieb ernährte ihn, Helios Stralen ſchenkte ihm Reife und Fortunas Geſchick gab ihm Erhaltung. Ihn, den köſtlichen, konnten meine Augen nicht verlaſſen, damit er, wenn er zur Erde herabgefallen, nicht der weidenden Heerde, oder dem giftigen Stachel einer Schlange Raub werde, und damit er, dem Lob und Auge nur willkommen, nicht vom Zahn der vernichtenden Zeit vernichtet werde. Einſtens trug er ſchon im Kampf den Preis davon, und ich ſchenke ihn dir in eben der Abſicht als Siegespreis der Schönheit. *Paris* ſey der Rinderhirt, und ich der Führer der Widder. Solches ſprechend, warf er den Apfel ſeiner Chloë in den Schoos.“ Es wird ein Jeder einſehen, daſs der Dichter auf jenen allgemein bekannten Rangſtreit zwiſchen *Juno*, *Pallas* und *Venus* über die Schönheit, den *Paris* ſchlichtete, anſpiele: und ich rufe daher bey einem jeden die bekannte Erzählung des durch Iris oder die Zankgöttinn hingeworfenen Apfels ins Gedächtniſs zurück, auf den geſchrieben ſtand: daſs ihn die Schönſte jener drey Göttinnen bekommen ſollte; behaupte jedoch keinesweges, daſs der Mythus wirklich unſern Quittenapfel gemeint habe, ſondern glaube vielmehr, daſs ein beliebiger Apfel darunter verſtanden ſey. – So viel von dem Gebrauch unſers Apfels bey Liebesangele-

Digitized by Google

genheiten: mehrere Belege kann derjenige, der Intereſſe daran findet, bey den unten angeführten Schriftſtellern ſelbſt nachſuchen. 19)

Mit ziemlicher Weitläuftigkeit und nicht weniger Beleſenheit läſt ſich *Sickler* 20) über dieſen eben abgehandelten Gegenſtand aus, und ſucht die Lage der Heſperidengärten und die darin befindlichen Aepfel auf alle Art und Weiſe zu erforſchen. Er ſtellt den ganzen Mythus ſowohl von den Gärten als auch von den Aepfeln ohne Maske dar, und nach ihr wollte er etwa folgendes ſagen: Im allgemeinen findet *Sickler* in Anſehung des Heſperidengarten, wie ihn die griechiſchen Schriftſteller vorſtellen, Aehnlichkeit mit dem Paradiſe der Hebräer. In Betreff der erſten Erzählung, daſs die Goldäpfel ein Geſchenk der Erde, das von ihr der *Juno* gemacht wird, als ſie mit *Zevs* ihr Beylager hält, glaubte *Sickler* folgendes: Als ſich die Erde bildete, ſo entſtand nicht weit vom Atlasgebirge eine Gegend, in der Fruchtbäume ohne einiges Hinzuthun der Menſchen erwuchſen; denn die Erde brachte ſie ſelbſt hervor. Der Mythus fährt ferner fort: *Juno* habe befohlen, daſs die von der Erde geſchenkten Aepfel in den Göttergarten, beim Atlasgebirge gepflanzt werden ſollten. Dieſer Garten war aber zu herrlich, zu einladend, vorzüglich aber der in den Garten gepflanzte Baum der *Juno*

19) Lucian, dialog. meretr. XII. 7. Id. Toxaris §. 13. p. 37. edit. Schmieder. — Ovid. art amar. I. 457. — Papin. Statius II. 29 — Heliodor. Aethiopic. III. p 132. — Ariſtænet. epiſt. I. p. 117. — Alciphron. III. ep. 62

20) Sickler Geſch. der Obſtkultur S. 65.

Digitized by Google

Juno mit den goldenen Aepfeln. Die Heſperiden brachen daher von jenen Aepfeln ab, worauf *Juno* die Hütung derſelben einem hundertköpfigen Drachen übergab. *Hercules* erlegt dieſen Drachen, und bringt die Aepfel glücklich zurück. Dieſe mythiſche Darſtellung will nach *Sickler* ſo viel ſagen: die Heſperiden waren Bewohner dieſer herrlichen Gegend; aber beim vollen Ueberfluſs jener vortreflichen Früchte, dachten ſie nicht an die Cultur der Bäume derſelben, ſie lieſſen Mutter-Natur für ſich ſorgen. Die Obſtfrüchte verminderten ſich als Folge ihrer Unthätigkeit, und überdies trieb ſie eine gewaltſame Naturerſcheinung, der Drache, aus jenen Gegenden. Jedoch einer von den Nachkommen der Bewohner jener Gegenden unternimmt, aufgemuntert durch die Nachricht von dem fruchtreichen glücklichen Lande, das Wagſtück, ſucht jene Gegenden auf, um durch Zurückbringung der herrlichen ernährenden Obſtfrüchte aus demſelben ſein Vaterland zu erfreuen.

Was die zweite Frage über die Heſperidenäpfel ſelbſt betrifft, ſo beantwortet dieſe *Sickler* ſehr kurz, wenn er im Allgemeinen behauptet, daſs unter jenem Namen der Mythus blos ganz vorzügliche vom Hercules nach Griechenland gebrachte, gemeynt habe. — So viele Wahrſcheinlichkeit auch dieſe von *Sickler* aufgeſtellte Meinung zu haben ſcheint, ſo wenig umfaſſend iſt ſie doch von alle dem, was die ſpätern Dichter bey Anführung dieſer Aepfel ſich vorgeſtellt haben. *Sickler* glaubt, die Forſcher der Pflanzen der Alten haben ſich bey Vergleichung der Heſperidenäpfel mit einer neuen jetzigen Art an das Beywort *golden*

geſtoſsen, und dadurch irre leiten laſſen, und fügt noch zur Warnung gleichſam eine äuſſerſt triviellе Bemerkung hinzu: daſs die Dichter alles in ſeiner Art Vortreffliche golden nennen. Jedoch kann, wie *Sickler* glaubt, ein einziges Beywort keinesweges hier beſtimmen, da es ja auf viele, faſt auf alle Obſtſorten bezogen werden könnte. Und mag auch gleich *Sickler* durch jene Meynung den älteſten Mythus erklärt haben, ſo bleibt doch immer noch die wichtigſte Frage unbeantwortet: was bey Anführung jener Aepfel die griechiſchen und römiſchen Dichter ſich vorgeſtellt haben: und dieſes ſcheint von höherer Bedeutung für uns zu ſeyn, als wenn wir unſre Aufmerkſamkeit einzig auf die Erzeugung der Heſperidenäpfel einſchränken wollten, indem wir nicht allein die Geſchichte des Obſtes der Mythenwelt, ſondern überhaupt der ältern Schriftſteller, zu entwickeln uns vorgeſetzt haben. — Dieſes *Sickler* von dem Mythus des Hesperiden-Gartens und der darin befindlichen goldenen Aepfel, jetzt die nähere Prüfung derſelben.

Sowohl in ältern als neuern Zeiten gab es Männer, welche unſere Hesperidenäpfel bald für Citronen und Pomeranzen: bald für Granat-Aepfel und Quitten ausgaben. *Sickler* ſchlichtete den Streit, wie wir eben ſahen, ſehr kurz, und hielt alle nähere und beſtimmtere Erklärungen für eitle Vermuthungen. Ich habe mich jedoch ſelbſt ſo viel wie möglich zu überzeugen geſucht, daſs zum wenigſten die griechiſchen und römiſchen Schriftſteller und Dichter unter dieſem Namen die Quittenäpfel verſtanden haben,

wie

Digitized by Google

wie man mit einiger Wahrscheinlichkeit aus Vergleichung der poëtischen Gemälde mit den Beschreibungen der landwirthschaftlichen Schriftsteller schliessen kann. Gründe, die mich zu dieser Vermuthung führten, sind folgende:

1. Auser dem Mythus erwähnt auch schon *Orpheus*, nach *Clemens* Ausage den Hesperidenapfel und sezt ihn unter die Symbole der Mysterien des Bacchus. Zu *Theophrast's* Zeiten aber war der Citronenbaum sehr selten, der Quittenbaum hingegen sehr häufig. 21)

2. Es giebt zwar verschiedene Stellen bei *Athenæus*,*) welche zeugen, dass der Hesperidenapfel die Citrone sey, doch widersprechen ihm andere Schriftsteller hierin, woraus wir sehen können, dass schon die Alten selbst schwankend in Bestimmung desselben gewesen sind. So erzählt z. B. *Athenæus* eine Nachricht aus *Aemilianus*, vom König Juba, der behauptet habe, dass in Lybien der Medische Apfel, Hesperidenapfel genannt werde, und dass von hieraus *Hercules* dieselben nach Griechenland gebracht habe, wo sie wegen ihrer Farbe Goldäpfel genannt worden wären. Dieser Behauptung stelle ich aber entgegen: dass *Hercules* den Hesperiden-Garten weder in Afrika, noch in Aegypten, wie einige glaubten, sondern in Asien gefunden habe, wie wir aus den Reiseberichten der Schriftsteller schliessen können. Dann war auch Afrika keineswegs das Vaterland des Medischen Apfels, sondern Assyrien, Persien und Medien brachten ihn her-

21) Vergleiche die unten angeführten Stellen Theophrasts.

*) Athen. Deipn. III. 25.

hervor, wie wir aus *Theophraſt*, [22]) *Plinius* [23]) und *Virgil* [24]) wiſſen. Ueberdies widerlegt *Jubas* Meinung ſchon Demetrius bei *Athenæus* ſehr deutlich.

3. *Theophraſt* hätte gewiſs, wenn der μῆλον Μηδικὸν auch Hesperiden-Apfel genannt worden wäre, dieſen Beinamen und den damit verknüpften Mythus angedeutet, da er mehrere Namen deſſelben anführt. Ich darf jedoch einen Irrthum einiger Autoren nicht mit Stillſchweigen übergehen, welche dennoch behaupten, daſs *Theophraſt* [25]) unſere Hesperidenäpfel anführe. Er beſchreibt aber an jener Stelle keineswegs unſere Quitte unter den Namen ἔσπερις, ſondern die wohlbekannte und beliebte Nachtviole, die auch *Linné* nach dieſer Stelle Heſperis triſtis genannt hat *Theophraſt* bemerkt, eben ſo wie *Plinius* [26]) ſehr richtig, daſs ſie zur Nachtzeit ſtärker rieche, als am Tage.

4. *Columella* berührt noch nicht einmal die Cultur des Mediſchen Apfelbaums, da er in Italien zu jener Zeit erſt nur ſelten vorkam, und wie konnte denn ein Hirte bey *Virgil* ſeiner Geliebten zehen ſolcher Aepfel und noch mehr verſprechen, wenn ſie nicht in Italien allgemein verbreitet geweſen wären? Ja nach *Theophraſts* eigenen Ausſage war der Citronenbaum in Griechenland in Anſehung der Cultur noch ſehr weit zurück und ſelten, indem er keine eſsbare, ſondern nur den

22) Theophr. Hiſt. pl. l. 22. IV. 4.
23) Plin. H. N. XIV. 14 XII. 3.
24) Virgil. Georgic. II. 125.
25) Theophraſt. cauſ. plant. VI. 25.

den Wohlgeruch des Mundes befördernde Früchte hervorbrachte, und indem er ſogar in irdenen durchlöcherten Gefäſſen gezogen wurde. 26)

5. Wir finden bey verſchiedenen Dichtern ausdrückliche Eigenſchaften des ſo genannten Heſperiden- oder Goldapfels berührt, die allerdings und ohn' allen Zweifel der Meinung, daſs die Citrone darunter gemeint ſey, widerſprechen und den Streit über denſelben gewiſſermaſsen ſchlichten können: denn, wie wollte man den Zuſatz beym *Virgilius* mit den Citronen reimen können, wenn er ſingt:

Ipſe ego cana legam, tenera lanugine mala,
Caſtaneasque nuces, mea quas Amaryllis amabat.

Daſs übrigens unſer Dichter den bey ſolchen Liebeshändeln ſehr beliebten Goldapfel gemeynt habe, geht wohl aus dem Zuſammenhange ſehr klar hervor: mag auch gleich *Harduin* unter den canis malis die bereits oben (S. 84.) beſchriebenen m. lanata verſtanden haben.

6. Soll nach *Amatus* Bericht in Rom eine Bildſäule vorkommen, die den einen mit Aepfeln angefüllten Quittenzweig in der Hand haltenden *Hercules* darſtellt.

7. Auſſerdem giebt es auch Gemmen, welche uns jene Heldenthat des *Hercules* die von dem Drachen bewachten Aepfel aus dem Heſperidengarten zu rauben, darſtellen, die auf unſere Quitten bezogen werden müſ-

26) Plin. Hiſt. N. XXI. 7.
27) Theophr. H. pl. I. 22. IV. 4.

müſſen. Eine ſolche Gemme finde ich bey *Spanheim*, [28] der zugleich noch mehrere angiebt.

8. Auch finde ich, daſs in der Gemmenſammlung des Herzogs von *Orleans* eine Gemme vorkomme, die eine *Venus* darſtellt, welche in ihrer Hand einige Quittenäpfel hält: ein deutliches Zeichen, daſs unſere Quitten der Venus heilig waren. [29]

9. Endlich ergiebt ſich auch aus dem ganzen Zuſammenhange, und aus der Zeitfolge der Erwähnungen von den älteſten bis zu den neueſten Zeiten, daſſelbe Reſultat: daſs nemlich dieſe der Venus geheiligten Aepfel unſere Quitten geweſen ſind. – Und ſo würde es mir nicht ſchwer fallen, meine Muthmaſſung, daſs die Gold- oder Heſperidenäpfel keinesweges die Citronen, ſondern unſere Quitten geweſen zu ſeyn ſcheinen, mit noch mehrerm Grunde zu beſtärken. – Auf ähnliche Art kann man auch die Meinung, daſs jene den Liebenden heilige Aepfel der Alten, unſere Granatäpfel ſind, widerlegen, die überdies nicht einmal einer beſondern Widerlegung würdig zu ſeyn ſcheint. – – Dieſes ſey hinreichend einen kurzen Begriff von dem Mythus, und der Anwendung, ſo wie der wo möglich gewiſſen Beſtimmung des Heſperidenapfels entwickelt zu haben.

Nach dieſer etwas weitläuftigen, jedoch nothwendigen Vorerinnerung, ſcheint es Zeit zu ſeyn, zur Betrach-

28) Spannheim diſſertat. de præſtantia et uſu numiſmatum antiq. p. 294. Amſtelod. 1771. ed. II.

29) Description des principales pierres gravées du Cabinet de S. A. S. Monseign. le Duc d' Orleans. Tom. I. lib. 32. (Paris 1780.)

trachtung der einzelnen Quittenſorten ſelbſt fortzuſchreiten, und dieſelben mit den vorhandenen Zeugniſſen der Alten zu verſehen.

Schon *Theophraſt* 30) theilt die zu ſeiner Zeit bekannten Quitten in zwey Hauptſorten ein, welche Eintheilung von den neuen Obſtkennern auch beybehalten iſt. Die erſtere oder Mutterſorte heiſt bey demſelben Κυδώνιον, *Cydonium maliforme:* die andere Στρόβιον, *Cydonium piriforme,* Aehnliche Eintheilung nimmt auch *Dioscorides* und *Galenus* an. Zuerſt von der Stammart Κυδώνιον.

I. Mala Cydonia, *Apfelquitten.* Dieſe Mutterſorte unſerer Quitten hatte ihren Namen von Cydon, einer Stadt in Creta, 31) von wo aus ſie in andere Länder erſt verpflanzt wurde, wie uns ſowol *Plinius* 32), als auch ein ſpäterer Dichter *Serenus Samonicus* angiebt, wenn er ſingt:

Aut quæ poma Cydon Cretæis miſit ab oris.

Theophraſt iſt, ſo viel ich weiſs, der erſte, der unſere Quittenäpfel Cydonia nennt, da ſie frühern Schriftſtellern unter dem Mythennamen der Heſperiden- oder Goldäpfel bekannt waren. Die Römer behielten theils dieſe griechiſchen Benennungen bey, theils nannten ſie dieſelben auch m. cotonea, wovon ich bey *Cato* 33) die erſte Spur zu finden glaube. Der Unterſchied zwiſchen m. cydonium und ſtruthium, war, wie man aus *Theophraſt*

30) Theophr. H. pl II. 3.
31) Plin. Hiſt. Nat. IV. 12. — Pomp. Mela II. 7.
32) Plin. H. N. XV. 11.
33) Cato R. R. c. 7.

Digitized by Google

phraſt 34) ſelbſt ſchlieſſen kann, ziemlich bedeutend, etwa ſo, wie zwiſchen ἀχράς und ἄπιον: auch arteten nach eben dem Schriftſteller die verfeinerten ſüſſen ſogenannten Birnquitten ſehr leicht in die ſauren und herben Apfelquitten aus, wenn der Baum aus Saamen gezogen worden war. Ihr Geruch war ſehr angenehm, und verſtärkte ſich, beſonders, wenn der ganze wäſſerige Gehalt der Frucht mit der Zeit verſchwunden war. 35) – Sogar die Aerzte der Alten ſtimmen hierin auf das genaueſte mit der Meynung unſers Philoſophen überein; ein Fall, der wirklich ſelten iſt, indem der Mediciner und Philoſoph der Alten in Beurtheilung der Güte einer Obſtart gewönlich ganz verſchieden zu ſeyn pflegt. *Dioscorides* 6) nennt unſere Apfelquitten ohne Zweifel μῆλα ἀληθινὰ, oder wie andere leſen, ἀῤῥενικὰ, ſie waren nach ihm kleiner, runder und wohlriechender, als die Birnquitten. *Galenus* 37) iſt ganz eben der Meinung, indem er die Birnquitte als eine gröſſere und bey weitem weniger herbe Art als die Apfelquitte beſchreibt. Ein viel ſtrengeres Urtheil über unſere Apfelquitten fällt aber der zweifelhafte Verfaſſer des dem *Hippocrates* zugeſchriebenen Buches, von der Diät, 38) indem er ſie für ein wahres Adſtringens und auf

34) Theophraſt l. l.

35) Id. Cauſ. plant. IV. 21.

36) Dioscorid. l. 160.

37) Galen. de tuenda ſanitate et de aliment. facult. II. 23.

38) Pſeudo-Hippocrates de diæta II. 28.
Κυδώνια. συπτικὰ καὶ ὁ διαχωρῆσιν. Οἱ δὲ χύλοι τῶν μήλων, πρὸς τὰς ἐμέτους σάτικοι καὶ συρητικοὶ. καὶ ὀδμαὶ πρὸ τῶν ἐμέτων.

Digitized by Google

auf gelinde Hartleibigkeit wirkendes Mittel anſieht, deren ausgepreſsten Saft das Erbrechen zu ſtillen, und auf eine ſtärkere Abſonderung des Urins zu wirken pflegte. Ja der bloſſe Geruch dieſes Apfels konnte ſogar dem herannahenden Erbrechen Einhalt thun, und daſſelbe ganz vertreiben. Jedoch von den Heilkräften mehreres in der Folge noch – *Cato* und *Varro* [39] zählten die cotonea unter denjenigen Obſtſorten auf, welche ſich auf Spreu an einem kühlen Orte am beſten aufbewahren laſſen. Nach *Varro* hing man auch die Birn- und Apfelquitten im Winter an dem Stiele auf, um ſie länger nutzbar zu erhalten. *Columella* [40] iſt der erſte der den ächt römiſchen Namen cotonea, mit dem griechiſchen cydonia vertauſchte, und m. ſtruthea, muſtea und chryſomelia als Abarten der Apfelquitten anſieht, die nicht allein von gutem Geſchmack, ſondern auch der Geſundheit ſelbſt ſehr zuträglich waren. Deſswegen läſst ſich auch *Columella* an einer andern Stelle [41] ſehr weitläuftig über die Aufbewahrungsmethode unſerer Apfelquitten aus, welche ihm ſeine eigene vieljährige Erfahrung als die beſte und ſicherſte anpries. Sie beſtand in folgenden: „Man pflückte bey heiterm Himmel und abnehmendem Monde ganz reife und nicht fleckige Apfelquitten, legte ſie in eine neue weithälſige Flaſche (lagena), nachdem man dieſelben von der filzigen Bedeckung gereinigt hatte, leicht und in Zwiſchenräume getrennt über einander, damit ſie ſich nicht gegenſei-

39) Varro R. R. l. 59. 3.
40) Columella R. R. V. 10.
41) Ibid. XII. 45.

Digitized by Google

ſeitig berühren konnten. Hatte man nun die Aepfel bis an die Mündung des Gefäſſes aufgehäuft, ſo wurden ſie durch queer darüber gelegte weidene Ruthen ſo verdichtet, daſs die Aepfel mittelmäſſig gedrückt wurden, damit ſie ſich nicht, wenn Flüſſigkeit darauf gegoſſen wurde, erheben konnten. War dies geſchehen, ſo wurde das Geſchirr bis oben mit dem beſten und flüſſigſten Honig vollgefüllt, daſs alle Aepfel damit bedeckt wurden. Auf dieſe Art erhielt man nicht allein die Apfel ſelbſt, ſondern man gewann auch einen Saft von methartigem Geſchmack, melimeli genannt, der ohne Schaden den Fieberkranken gereicht werden konnte. Die Aepfel muſsten jedoch völlig reif ſeyn: waren ſie es nicht, ſo verhärteten ſie ſo ſehr, daſs ſie zu nichts brauchbar waren.“ *Palladius* und die *Scriptores Geoponici* wollen wir am Schluſs dieſes Aufſatzes hören: jetzt die Nachrichten des *Plinius* [42]) und *Columella* [43] von den verſchiedenen Arten unſerer Apfelquitte. *Columella* giebt, wie ich ſchon oben bemerkte, drey Abarten an, von denen zwey hier ihren Platz einnehmen.

A. Cydonia mustea, *Moſtquitten*. *Varro* iſt der erſte, der unſern Moſtapfel erwähnt, und wie es ſcheint, zu den eigentlichen Aepfeln rechnet, *Columella* trennt ihn ausdrücklich, und ſtellt denſelben als Abart unſerer Apfelquitte auf. *Plinius* befolgt *Varro's* Autorität, und erwähnt ihn in den Kap. wo von den Aepfeln in eigentlichen Sinne die Rede iſt. – Da dem

42) Plin. H. N. XV 11.

43) Columella R. R. V. 10. XII. 45.

Digitized by Google

dem nun so ist, so würde allerdings der neuere Forscher der Obstkenntniss der Alten in Ungewissheit schweben, zu welcher Gattung er diesen zweifelhaften Mostapfel bringen solle, besonders da jene oben angeführte Schriftsteller von seinen besondern Eigenschaften gänzlich schweigen. Diesem Zweifel hilft jedoch eine sehr interessante Nachricht des *Diophanes*, 44) eines berühmten landwirthschaftlichen Schriftsteller's, von der Entstehung dieses Apfels ab. Pfropfte man nämlich ein Apfelreis auf einen Quittenstamm, so trug dieses sehr schöne Aepfel, welche bey den Athenienfern μελίμηλα genannt wurden. Nun giebt aber *Varro* ausdrücklich, wie ich glaube, zuerst an, dass die Mostquitten neuerlich melimela genannt worden seyen, und hierin folgten ihm die kommenden Autoren nach, obgleich *Columella* unter Most- und Honigäpfel zwey verschiedene Sorten zu verstehen scheint. Der Mostapfel nimmt daher seinen Platz unter den Quittenarten ein; da die mehresten Stellen der Alten und selbst der Ursprung derselben dafür sprechen; mag ihn auch gleich *Sickler* unter die eigentlichen Aepfel zählen und nur die einzige Nachricht des schnellen Reifens dieses Apfels aus den vielen Stellen der Alten angeben. Was den Namen unserer Mostquitte anbetrift, so leitet ihn *Plinius*, eben so wie die schon oben beschriebenen Mostbirnen, von der Schnelligkeit des Reifens ab: Melimelon hingegen war nach eben der Stelle des *Plinius* von dem honigähnlichen Geschmack von den Griechen so benannt worden. Die Mostquitte war deshalb auch

44) Diophanes Script. Geopon. X. 20.

auch eine der beliebteſten Obſtſorten, nicht allein wegen ihres angenehmen Geſchmacks, ſondern auch wegen ihres lieblichen Geruchs; ſchade nur, daſs ſie ſich ſehr kurze Zeit hindurch aufbewahren lieſs. 45) Nach *Columella* geſchah dies am beſten in gutem flüſſigen Honig, welche Methode noch mit andern Vorzügen verbunden war, wie wir ſchon vorher bei Betrachtung der Apfelquitte geſehen haben. Wegen dieſes lieblichen Honiggeſchmacks, den auſſer andern landwirthſchaftlichen Schriftſtellern auch *Martial* 46) erwähnt, wurden ſie auch von einigen γλυκύμηλα, Süſsäpfel genannt. 47) In Betreff des mediciniſchen Gebrauchs unſerer Moſtquitte, führe ich *Plinius* 48) als Gewährsmann an, der ihre Kräfte in der Stärkung des Magens und Erweichung des Leibes ſucht. Sie brachten jedoch Durſt und Wallungen hervor, zeigten aber keinen Einfluſs auf das Nervenſyſtem. Eben daſſelbe meynt *Dioscorides*. 49)

B. Cydonia chrysomelina *Colum. Goldquitten.* Nach *Plinius* ausdrücklichen Worten hatte dieſe Quittenart ihren Namen, von der goldgelben Farbe bekommen, und war durch viele Einſchnitte und Streifen ſehr ſchön gezeichnet. *Plinius* nennt ſie chryſomela: *Columella* hingegen chryſomelina. Dem Namen

45) Plin. H. N. XV. 16.

46) Martial. epigr. I. 23 4.

Dulcibus certant quae melimela favis.

47) Dioscorid. I. 162.

48) Plin. H. N. XXIII. 6. Melimela et reliqua dulcia, ſtomachum et ventrem ſolvunt, ſiticuloſa, æſtuoſa, ſed nervos non ladunt.

49) Dioscorid. l. l.

Digitized by Google

Namen nach ſtammten ſie aus Griechenland, und *Virgilius* 50) trug die griechiſche Benennung in aurea mala über. Demnach wurde daher dieſe Art der ſogenannte Liebes- oder Goldapfel der Idyllendichter und vielleicht auch des Mythus.

C. Cydonia nostratia, *Italiäniſche Quitten.* *Plinius* iſt der einzige Gewährsmann von dieſem Apfel, der beſonders wegen ſeiner blendend weiſſen Farbe und überaus lieblichen Geruchs geſchätzt wurde.

D. Cydonia Neapolitana, *Neapolitaniſche Quitten.* Dieſe von *Plinius* allein nur erwähnten Aepfel folgten im Range unmittelbar nach den italiäniſchen, und verdienten ebenfalls gleicher Empfehlung. Beyde ſtammten übrigens von der Apfelquitte ab, und letzterer hatte ſeinen Namen von ſeinem Vaterlande.

II. Mala Struthia, *Birnquitten.* Dieſe nach der älteſten Unterſcheidung *Theophraſt's*, zweyte Sorte der Quitten der Alten, war auch zugleich, nach *Theophraſt's* Worten, eine der vorzüglichſten, ja ſogar weit beſſer, als jene eben beſchriebene Apfelquitte, deren Verhältniſs ich ſchon oben angegeben habe. Neuere Obſtkenner nennen ſie Birnquitte, Cydonium piriforme, wegen ihrer länglichen Geſtalt, die ſchon von den Alten beſchrieben wird. *Sickler*, der m. Struthia, Sperlingsäpfel überſetzt, glaubt, daſs *Cato* unſere Birnquitte zuerſt anführe: daſs er ſich aber hierin irre, ſehen wir deutlich aus der angeführten Stelle *Theophraſts*. *Sickler* theilt ferner die Quitten der Alten

50) Virg. Ecl. III. 71.

ten in gröſſere und kleinere ein, und unſere Birnquitte nimmt den erſten Platz unter den letztern ein. Hiezu verleitet ihn aber eine falſche Leſeart des *Plinius*, der wunderbar genug von der allgemeinen Angabe abweicht, und ſeine Birnquitte für kleiner hält, als die Apfelquitte. *Dalechamp* hat daher wohl recht, wenn er das Wort minora in majora umändert, da nicht allein *Galenus*, ſondern auch *Dioscorides* unſere Birnquitte für gröſſer ausgeben, als jene. Sie war nach *Theophraſts*, *Galen* und *Philotimus* bey *Athenæus* 51) weit angenehmer zum Genuſs, und weit ſüſſer als die Apfelquitte; auch hatte ſie einen weit angenehmern Geruch, nach *Plinius* 52) und reifte erſt ſehr ſpät im Herbſte. *Aetius* 53) nennt unſere Birnquitte daher auch Κυδώνιον μεγάλον, und rühmt ſie zu einer Miſchung Cydoniatum genannt. Nach *Galen* 54) war der Saft der Birn- und Apfelquitten, wenn er gehörig zubereitet war, dauerhaft; letztere jedoch weniger ſüſs, ſondern adſtringirend, weshalb er auch zu Stärkung des Magens angewendet werden konnte. In Iberien bereitete man aus den Birnquitten ein Gericht, μηλοπλάκους genannt, welches von ſolcher Dauer war, daſs damit angefüllte Schüſſeln nach Rom gebracht wenden konnten. In der Folge war aber auch den Römern die Zubereitung dieſer Speiſe

51) Athenæus Deipn. III. 25.
Τὰ δὲ χειμερινὰ τῶν μήλων, τὰ μὲν Κυδώνια στυφνοτέρους, τὰ δὲ στρύθεια τὸς χυμὸς ἐλάττους ἀναδίδωσι, καὶ στυφνοτέρως ἤπτου, πέπτεσθαι τε μᾶλλον δύναται.

52) Plin. H. N. XV. 11.

53) Aetius Tetrabibl. II. Serm. I. c. penult.

54) Galen. de aliment. facult. II. 23.

Digitized by Google

se bekannt, und hestand nach *Palladius*, 55) in so fern sein cydonites einerley mit den Galenischen μηλοπλάκους ist, in folgenden: man schälte völlig reife Quitten, schnitt sie dann in sehr kleine und feine Stücken, nachdem man das innere Kerngehäus (duum quod interius) entfernt hatte. Hierauf kochte man diese kleinen Stücke bis zur Hälfte ein, und warf während des Kochens gestossenen Pfeffer hinzu. Eine andere Methode war diese: Man mischt zwey Nössel Quittensaft mit anderthalb Nössel Essig und zwey Nössel Honig und kochte diese Mischung bis zur Honigdicke. War dies geschehen, so that man zwey Loth gestossenen Pfeffer und Ingwer hinzu." Eine ähnliche Zubereitung empfiehlt auch *Aetius*, ein späterer Schriftsteller der Materia medica, aus den grossen Quittenäpfeln, (also unsern Birnquitten) unter dem Namen cydoniatum, wie ich schon vorher angegeben habe. *Plinius* 56) kannte dieses ecligma ebenfalls, wie ich sehr deutlich aus seinen Worten schliesse, wenn er sagt: Similiter in agris medentes cavent, ac vino et aqua coquuntur, atque pulmentarii vicem explent: quod non alia praeter cotonea et struthia." Mit dieser breyartigen Speise aber darf man den Quittenwein des *Dioscorides* und der *Scriptor. Geopon.* nicht verwechseln, von dem am Schlusse dieses Aufsatzes die Rede seyn wird. *Mnesitheus* bey *Athenæus* 57) beurtheilt sogar die Wirkung

55) Pallad. Octobr. XI. Tit. 20.

56) Plin. H. N. XV 15.

57) Athenæus Deipn. II. 18.
Μνησίθεος δὲ φησὶν· Ὅσα εὐφυῶς διάκεινται πρὸς τὴν τοῦ πρὸς

kung und die Kraft dieſer aus den beyden Quittenarten bereiteten Speiſen. Er ſagt nämlich; „Alle Gemüsarten, die am Feuer leicht zubereitet werden können, wie die Gurke, Kürbis, Apfelquitte und Birnquitte und dergleichen, geben wenn ſie am Feuer gekocht ſind, eine zwar kärgliche, doch unſchadhafte und etwas flüſſige Nahrung für den Körper ab. Alle dieſe Speiſen aber wirken etwas auf Hartleibigkeit: am beſten bekommen ſie daher, wenn ſie gekocht ſind.“ Uebrigens ſtammte die Birnquitte unfehlbar ebenfalls aus Griechenland, wie wir ſowohl aus den erſten Quellen, als auch aus dem, wie es ſcheint von der Aenlichkeit mit einem Sperlingskopfe, hergenommenen Namen ſchlieſſen können. *Cato* 58) rechnet ſie ſchon zu den Einmacheäpfeln: auch hielten ſie ſich nach *Varro* 59) ſehr gut, wenn man ſie den Winter hindurch in Bündeln aufhing. *Cato* liefs ſie an einem trocknen Orte zwiſchen Spreu legen, wo ſie ſich ebenfalls ſehr gut erhielten: auch wurden ſie nebſt den übrigen harten Obſtſorten in eigenen dazu eingerichteten Obſtbehältniſſen (oporothecae) nach *Varro's* Vorſchlag aufbewahrt. Nach *Androtion* bey *Athenæus* (Deipn. III. 6.) fielen die Birnquitten von ſelbſt nicht vom Baume.

Bey

πυρὸς κατεργασίαν, οἷον ἁ τε σικυὸς, καὶ ἡ κολοκύνθη, καὶ μῆλα Κυδώνια, καὶ σρύθεια, καὶ εἴτι τοιῶτον· ταῦθ', ὅταν προσενεχθῇ πυρωθέντα, διδωσι τῷ σώματι τροφὴν, ἀ πολλὴν μὲν, ἄλυπον δὲ, καὶ μᾶλλον ὑγρὰν· ἐσὶ δὲ καὶ ταῦτα τῆς κοιλίας ἐφεκτικὰ πάντα. δεῖ δὲ αὐτὰ λαμβάνειν ἑφθὰ μᾶλλον

58) Cato R R. c. 7.

59) Varro R. R. I. 59.

Bey der Apfelquitte lernten wir aus *Columella* verſchiedene daraus entſproſſene Arten kennen: von den neuen Abkömmlingen der Birnquitte müſſen wir *Plinius* um Rath fragen, der folgende Arten beſchreibt.

A. Struthia Mulviana, *Mulviſche Birnquitten.* Dieſe von *Plinius* [60] allein erwähnte Quittenart hatte ihren Namen von einem gewiſſen *Mulvius*, der ſie zuerſt durch Veredlung mit der Apfelquitte hervorgebracht hatte. Ihr erſter Vorzug beſtand darin, daſs man ſie unter allen Quittenſorten allein roh eſſen konnte.

B. Struthia sylvestria, *Waldbirnquitten.* Dieſe obgleich ſehr kleine Sorte hatte jedoch einen ſo angenehmen Geruch, daſs ſie den eigentlichen Birnquitten ſehr wenig nachſtand. Sie wuchs in Italien wild an den Zäunen, wie uns *Plinius*, [61] der ſie allein nur erwähnt, ebenfalls berichtet. Vielleicht hatte dieſe Apfelſorte *Menalkas* bey *Virgil* im Sinne, wenn er ſeiner Geliebten zehen Goldäpfel von einem wildwachſenden Baume gepflückt, verſpricht.

Dieſes ſind die Quittenarten, wie ſie *Plinius* uns beſchrieben hat. *Columella* kennt mehrere davon noch nicht, und rechnet ſogar die Birnquitte zu den Apfelquitten, wie es ein ſchon früherer griechiſcher Schriftſteller, *Nicander* aus Thyatina in Lybien gethan hatte. Aber

60) Plin. H. N. XV. 11. Strutheis vero cotonea inſita ſuum fecere genus Mulvianum: quæ ſola ex his vel cruda manduntur.

61) Plin. ibid. Sunt præterea etiam parva ſylveſtria, a ſtrutheis odoratiſſima in ſepibus naſcentia.

Digitized by Google

Glaucides berichtigte jedoch schon diesen Irrthum in seinem Buche von den Aepfeln, wenn er sagt, dass die Apfel-, die Phaulische und Birnquitte die vorzüglichsten Obstsorten waren. 62) Auch *Philemon* begieng in seinem Werke vom Landwesen denselben Fehler, wenn er meynt, dass die Apfelquitten Birnquitten genannt wurden. 63)

Es wird einem aufmerksamen Leser aber auffallen, warum ich die so eben genannten *Phaulischen Aepfel* des *Glaucides* nicht besonders schon beschrieben habe. Hieran aber ist theils der Zweifel an der Art, theils auch die Sparsamkeit der Nachrichten über dieselben selbst schuld, indem ich in der That ausser den Stellen im *Athenæus*, keinen andern Schriftsteller anzuführen weiss. Schon früher herein machte ich auf die Phaulischen Aepfel aufmerksam, und suchte dieselben mit den Phaulischen Oliven zusammen zu stellen. Doch würde ich der Autorität das *Glaucides*, der über die Aepfel geschrieben hat, wirklich Abbruch thun, wenn ich ihm gradezu Schuld geben wollte, dass er Olive und Apfel verwechselt habe. Es mag also seyn, dass es in spätern Zeiten Phaulische Aepfel gegeben habe. Dieser *Glaucides* zählt sie zum Quittengeschlecht, und hält sie nebst den übrigen für das lieblichste Kernobst. Auch erwähnt ihrer *Teleclides*, in den Amphictyonen, der das Gegentheil von *Glaucides* zu beweisen scheint, indem er wegen ihres sehr zweydeutigen Namens, ein Wortspiel

62) Athen. Deipn. III. 6.

63) Id. III. 6.

ſpiel macht. 64) Auf änliche Art ſcherzte *Theopompus* im Theſeus: und auch *Adrantion* kannte ſie. – Sonach wär' alſo zu den zwey vom *Theophraſt* ſchon erwähnten Quittenſorten eine dritte, die Phauliſche hinzugekommen. Auſſerdem rechnet eben der *Androtion* wie es ſcheint, noch Frühquitten (cydonia verna) lakoniſche Quitten (cyd. Laconica) und Wollquitten (cyd. lanuginoſa) hierher.

Uebrigens muſs ich ſchliefslich noch eines eigenen Gebrauchs der vornehmen Römer zu *Plinius* Zeiten erwähnen, den uns dieſer ausdrücklich angiebt. 65) Sie parfümirten nämlich mit den wohlriechendſten Quittenſorten ihre Audienzzimmer; und legten dieſelben in ihren Schlafzimmer auf die Häupter der Hausgötter.

Jetzt bleibt mir weiter nichts übrig, als um meinen Plan wo möglich treu auszuführen und die Vollſtändigkeit der Geſchichte des Obſtes zu erreichen, die Cultur unſerer Quitten zu erörtern, wozu ich auch hier wieder den *Palladius* und die *Script Geopon.* gewählt habe. Endlich ſchien es mir nothwendig zu ſeyn, am Schluſſe die von den alten Aerzten gerühmten Heilkräfte der Quitten zu erwähnen, da ſie in der Heilkunde der Alten von groſser Bedeutung gewe-

64) Id. III. 7.
Φαυλίων δὲ μήλων μνημονεύει Τηλεκλείδης ἐν Ἀμφυκτυόσιν, οὕτως·
Ὦ τὰ μὲν κομψοὶ, τὰ δὲ Φαυλοίεραι Φαυλίων μήλων. &c.

65) Plin. H. N. XV. 11. Omnia jam et virorum ſalutatoriis, cubilibus incluſa, ſimulacris noctium conſciis impoſita.

gewesen zu seyn scheinen. – *Palladius* Culturgeschichte der Quittenbäume besteht in folgendem: 66)

„Die Zeit des Verpflanzens der Quittenbäume wird von den Sachkundigen verschieden bestimmt: jedoch lehrte mich eigene Erfahrung, dass in der Gegend von Rom die im Monat Februar und März 67) auf umgehackten Boden, verschnittene Quittenstämme, so gut gediehen, dass sie nicht selten, wenn sie etwas herangewachsen waren, schon im folgenden Jahre reichliche Früchte trugen. Kalter und feuchter Boden bekommt ihnen vorzüglich gut, doch in Ermangelung dessen kann man dieselben auch auf trocknen und warmen Stellen zu Ende Oktobers oder im November pflanzen: im letztern Falle ist aber häufige Bewässerung unumgänglich nothwendig. Der Quittenbaum verträgt aber allerdings einen Standort, der die Mitte zwischen kalt und warm hält, und verachtet auch keineswegs ebene und abschüssige Gegenden; doch gedeiht er vorzüglich gut an steilen Abhängen. Man vervielfältigt ihn sowohl durch den Gipfel, als auch durch Pfropfreiser: beyde Arten fordern aber eine lange Erwartung des Nutzens. Es ist Regel, die vielzweigigen Quittenbäume so zu pflanzen, dass der durch den Wind herabfallende Regen nicht gegenseitig die Zweige treffe. Ist der Stamm noch klein, oder ist er erst verpflanzt, so erquickt ihn Dünger: ist er aber herangewachsen, so schafft das alljährliche Aufstreuen von Asche oder Kreide auf die Wurzeln, Nutzen. Oefters wie-

66) Palladius R. R. Febr. Tit. 25. §. 20 — 27.
67) Plin. H. N. XVII. 18.

wiederholtes Begieſſen beſchleunigt nicht nur das ſchnelle Reifen, ſondern hat auch, wie bey den übrigen Obſtbäumen, Einfluſs auf die Gröſſe der Früchte: Ermangelung des Regens muſs daher durchs Begieſſen erſetzt werden. Die an warmen Orten ſtehenden Quittenbäume muſs man im Monat October und November behacken: an kalten hingegen, geſchieht dies im Februar und März. Ueberhebt man ſich dieſer Mühe, ſo werden die Bäume entweder unfruchtbar oder die Früchte verſchlechtern ſich. Auch das Ausputzen und Beſchneiden iſt bey den Quittenbämen empfehlenswerth. Iſt der Baum krank, ſo muſs man Oelhefen mit Waſſer verdünnt auf die Wurzeln gieſſen: oder man beſtreicht auch den Baum mit ungelöſchtem Kalk mit Kreide vermiſcht, oder mit durch flüſſiges Pech aufgelöſtem Fichtenharz (reſina laricina Geſn. al. locularis): andere befeſtigen auch Quittenäpfel in ungleicher Zahl an die verkürzten Wurzeln des Baums, und bedecken dieſelben mit Erde. Wiederholt man dies von Iahr zu Iahr, ſo bleibt der Baum zwar frey von Fehlern, hat aber doch beſondern Einfluſs auf das Alter des Baumes. Pfropft man im Monat Februar, ſo iſt die Methode in den Stamm, vorzuziehen: übrigens kann man zu dieſem Behuf alle Arten von Obſtbäumen nehmen, wie z. B. den Granatbaum, Spierlingsbaum [68]) und alle

68) Pallad. de Inſtit. XIV. 137.

Sorba ſuos partus merito majoris honeſtant,
Seminis, et pulchro curva labore nitent.
Haec arbor ſpinae duros mucronibus artus
Exuit, ac libris mitibus arma tegit.

Aurea-

alle andere Aepfelsorten, in so fern sie gut und edel sind. Die jungen Stämme hingegen pfropft man, wegen Reichthum an Saft in die Rinde. Ist der Baum schon etwas gröſſer, so wähle man zum Pfropfen die Nähe der Wurzel, weil hier Rinde und Holz durch Hülfe der nahen Erde feucht erhalten wird. Die Aufbewahrungsarten der Quitten sind verschieden: doch müssen sie, in allen Fällen die gehörige Reife erlangt haben. Einige nämlich legen sie zwischen zwey vermittelst Lehm wohl verschlossene Platten: andere kochen sie in verdickten Most (defrutum) oder Rosinenwein (passum): wieder andere bewahren besonders die gröſſern Aepfel in darumgehüllte Feigenblätter auf, 69) oder legen sie nur an trocknen, dem Wind unausgesetzten Orten nieder. Es giebt sogar Landwirthe, welche die mit Rohr oder Elfenbein in vier Theile geschnittene, von dem Kerngehäuse gereinigten Quitten in irdenen Gefäſsen mit Honig übergieſſen und so aufbewahren. Sind die Aepfel völlig reif, so pflegt man dieselben wohl auch unzertheilt in Honig zu legen: 70) oder man verbirgt sie zerstreut in Hirsen oder Spreuhaufen. Man versenkt sie ferner in guten Wein, oder sucht das Aufbewahren der Quitten in Wein und eingekochten Most zu bewerkstelligen. Auch kann man sie in Most werfen, wodurch derselbe wohlriechend

Aureaque annexo miscere cydonia foetu
Gaudet, et externi dona coloris amat.

69) Plin. H. N. XV. 17.

70) Ibid. XV. 17. Sunt qui cotonea mala cera Pontica illita melle demergant.

Digitized by Google

chend gemacht wird. Andere bedecken die in eine neue Schüssel gelegten Quitten mit trocknem Gypse."

So viel *Palladius* über die Cultur und das Aufbewahren unserer Quitten: jetzt wollen wir noch über den letzten Gegenstand den *Democritus* 71) hören.

"Das Aufbewahren der Quittenäpfel in Most ist in doppelter Hinsicht zu empfehlen, indem sie sich nicht allein durch Hülfe des Hefens lange erhalten, sondern weil sie auch denselben mit einem solchen Wohlgeruch schwängern, dass es wirklich Erstaunen erregt. Auch kann man beyde Vortheile erreichen, wenn man die in einen neuen Topf gelegten Aepfel in einem verschlossenen Weinfasse herumschwimmen lässt. Ja sie erhalten sich sogar auch in einem mit reiner Wolle angefüllten Kasten, 72) vorzüglich lange aber in Sägespänen, wodurch ihr Werth noch erhöhet wird. Zu eben dem Behuf nimmt man auch Spreu. Jedoch muss man hiebey Vorsicht anwenden, damit man nicht Quittenäpfel an Orten aufbewahre, wo schon anderes Kernobst aufgeschüttet ist, indem sie durch ihre Schärfe und durch ihren eigenthümlichen Geruch das nahe liegende Obst, besonders aber die Weintrauben, verderben. Einige Landwirthe umwickeln die Quittenäpfel mit Blättern, und bedecken dieselbe mit einer Mischung von Thon und Haaren, oder Töpfererde, und lassen sie so zubereitet an der Sonne austrocknen. Will man nun Gebrauch davon machen, so bricht man die Thonhülle auch

71) Democrit. Script. Geopon. X 28.

72) Plin. H. N. XV. 17.

Digitized by Google

auf, und die Aepfel finden sich, wie sie hineingelegt wurden. Man kann sie auch in Getreide und Most aufbewahren."

Uebrigens ist hier eine von eben dem Schriftsteller vorgeschlagene Methode, Quittenäpfel von verschiedenen Gestalten hervorzubringen, nicht zu übergehen, die darin bestand, dass man dieselben in früher Jugend mit beliebigen Formen umgab und in denselben reif werden liess. 73) Endlich werden die Quittenstämme nach *Didymus* 74) auf eben die Art, wie die Kirschbäume gepflanzt, wovon in der Folge bey den Kirschen die Rede seyn wird.

Dieses ist das wichtigste von dem Aufbewahren des Quittenapfels, gleichwie von der Cultur des Quittenbaums: jetzt sey es mir noch vergönnt, die von den Alten viel gerühmten Heilkräfte derselben kürzlich anzuführen, indem sie, wie es scheint, den Aerzten der Vorzeit von grosser Wichtigkeit waren. Zu diesem Behuf habe ich *Plinius* 75) gewählt, der die verschiedenen Anwendungen des Quittenapfels aus frühen Quellen zusammengetragen und in ein Ganzes gebracht hat.

"Reife und rohe Quittenäpfel thun Blutspeyen, Dysenterien, gallichten Erbrechungen und Affectionen des Darmkanals Einhalt. Gekocht sind sie zwar dem Gaumen angenehmer, verlieren aber dadurch ihre Hauptkraft, das adstringirende Prinzip, und leisten daher gegen Uebel keine Hülfe mehr. Bey hitzigen Fiebern legt

73) Democrit. Script. Geopon. X. 27.
74) Didymus ibid. X. 26.
75) Plin. H. N. XIII. 6.

Digitized by Google

legt man sie entweder roh oder mit Regenwasser gekocht, auf die Brust. Beym Magenkrampf legt man dieselben roh oder gekocht in Form eines Umschlages (ceratum) auf die Magengegend. Der Filz der Früchte in Wein gekocht, und mit Wachs gemischt, heilt verschiedene Geschwüre. Auch thun sie dem Haarausfallen (alopecia) Einhalt. Frische mit Honig zubereitete Quitten befördern den Stuhlgang. Ueberdiefs tragen sie viel zur Lieblichkeit des Honigs bey, und bewirken eine leichtere Verdauung desselben. Wollte man einen verdorbenen Magen heilen, so empfiehlt man dem Patienten, in Honig eingemachte zerstossene Quitten mit Rosenblätter gekocht, zur Speise. Der frisch ausgepresste Saft hilft gegen Fehler der Milz, asthmatische Beschwerden, und widernatürliche Wasseransammlungen im Körper. Sowol die frischen als getrockneten Blüthen des Quittenbaums werden mit Nutzen gegen böse Augen, Blutflüsse und Fehler der Menstruation angewendet. Man bereitet auch aus den in süssen Wein gequetschten Quitten einen süfsen Saft, der gegen Fehler des Darmkanals und Leberschaden empfohlen wird. Auch kann man aus denselben ein Oel, melinum genannt, zubereiten, wenn sie nicht auf nassen Boden gewachsen sind. Aus dieser Ursach haben die sicilischen Quitten zur Bereitung dieses Oels den Vorzug. Die Birnquitte hat keineswegs diese bedeutenden Heilkräfte, ob sie gleich auch mit der Apfelquitte verwandt ist. In einem Falle ist jedoch ihre Heilkraft erprobt worden: Man fasse mit der linken Hand die Wurzel derselben an, sage was man in der

Hand

Hand halte und die Urſache davon; auf dieſe Art kann man einen vorhandenen Kropf vertreiben."

Uebrigens iſt bey Aufzählung der Heilkräfte der Quitten zu bemerken, daſs *Plinius* dieſelben faſt wörtlich aus *Dioscorides* 76) gezogen, und nur mit ſehr wenig neueren Nachrichten, wie gewöhnlich, bereichert habe. Auſſerdem gehört aber noch ein anderer mediciniſcher Gebrauch unſerer Quittenäpfel, die Verfertigung des Weines aus denſelben, hierher, deſſen Bereitungsart und Heilkräfte ich noch kürzlich mittheilen will. Schon oben bey Betrachtung der Apfelquitte führte mich *Columella's* ausführliche Beſchreibung einer weinartigen Miſchung, melomeli genannt, dahin, dieſelbe ſogleich anzugeben, und ich brauche daher das Geſagte hier nicht zu wiederholen. Bey *Dioscorides* 77) findet ſich aber eine Beſchreibung des ſogenannten οἶνος κυδώνιτης, welche von der Columella'ſchen Miſchung allerdings verſchieden und daher der Anführung werth iſt, die Bereitung deſſelben beſteht in folgenden:

„Man zerſchneidet von den Kernen gereinigte Quittenäpfel nach Art der Rüben, und ſchüttet dieſelben zu zwölf Pfund in ein mit Moſt angefülltes Gefäſs, läſst beides dreyſſig Tage hindurch ſtehen, und gewinnet dann in der Folge einen durchgeſeiheten Wein. Eine andere Bereitungsart war folgende: Man goſs zwölf Nöſsel ausgepreſsten Quittenſaft zu einem Nöſsel Honig,

76) Dioscorid. I. 163.

77) Id. V. 28.

Honig, und bewahrte es auf. Hieraus entſtand ein Wein, der ein adſtringirendes und dem Magen ſehr zuträgliches Mittel war. Man giebt dieſen Wein den Ruhrpatienten und auch gegen Leber- und Steinſchmerzen. Ein ſolcher Wein wurde cydonites, von einigen auch melites genannt." – Es iſt jedoch hier zu bemerken, daſs man den vom *Plinius* 78) genannten melitites nicht verwechſeln darf, da er, wie wir aus beyden Stellen ſehen, aus Moſt und Wein bereitet und ſehr ſüſs war.

Eine dritte, der *Columella'ſchen* ſehr ähnliche Miſchung, hieſs nach *Dioscorides*, 79) melomeli oder auch cydonomeli, deren Bereitung folgende war: „Man warf von dem Kerngehäus gereinigte Quittenäpfel in ſo viel Honig, daſs ſie ganz damit überſchüttet waren. Nach Verfluſs eines Jahres entſtand hierdurch eine angenehm ſüſs ſchmeckende Miſchung, welche dem Moſtſaft nicht unähnlich war. In Rückſicht der mediciniſchen Wirkſamkeit galt übrigens von dieſen, eben das, wie bey der vorigen Miſchung."

Auch *Palladius* 80) empfiehlt eine dieſer ähnliche Art des cydonites, die ich ſchon oben bey Betrachtung der Apfelquitte erwähnt habe.

Sehr kurz und einfach iſt die Bereitung des Quittenweins, wie ihn die *Scriptor. Geopon.* 81) vorſchlagen; nach denen man bloſs ſehr wohlriechende Quittenäpfel in ein Gefäſs werfen und daſſelbe mit Wein an-

78) Plin. H. N. XIV. 9. — XXII. 24.
79) Dioscorid V. 29.
80) Palladius R. R. Octobr. XI. Tit. 20.
81) Script. Geopon. VIII. 17.

Digitized by Google

anfüllen mufste, wo schon am vierten Tage der Wein zum Gebrauch fertig war.

Eine allerdings sehr merkwürdige doch gewifs irrige Kraft von *Phylarchus* bey *Athenæus* [82]) gerühmt, mag hier den Beschlufs machen. Die Quittenäpfel sollen nemlich auch die Kraft haben, Gift unschadhaft zu machen, und durch ihren äufserst starken Geruch gleichsam zu ersticken. Der Fall, wie ihn *Phylarchus* im sechsten Buche seiner Geschichte erzählt, ist folgende: "Man fand nemlich, dafs das in einer vorher mit Quittenäpfeln angefüllten Kiste das pharische Gift wegen des zurückgebliebenen Geruchs der Quitten unschädlich und ganz und gar unwirksam gemacht hatte: denn jenes fügte denen, die damit getödtet werden sollten, keinen Schaden zu. Der Verkäufer dieses Giftes, dessen Wirksamkeit nicht nach Wunsch eingetroffen war, merkte bald, dafs der Quittengeruch daran Schuld gewesen sey."

Dieses sind die mir aus den Schriften der Alten bekannten merkwürdigsten Nachrichten von den Quitten, aus denen man mit wahrem Vergnügen den regen Eifer und das lebhafte Interesse die Anwendbarkeit derselben wo möglich auszubreiten, mit nicht geringen Belegen bestätigt findet. So hoch aber die Quitten in den frühesten Zeiten auch geschätzt worden sind, so wenig werden sie heut zu Tage bey uns geachtet und zu verschiedenen Gebräuchen angewendet: auf solche Art können sich Gewohnheiten durch den Lauf der Zeiten verändern!

82) Athenæus Deipn. III. 7.

Ende des ersten Heftes.

Digitized by Google

THIS BOOK IS DUE ON THE LAST DATE
STAMPED BELOW

AN INITIAL FINE OF 25 CENTS
WILL BE ASSESSED FOR FAILURE TO RETURN
THIS BOOK ON THE DATE DUE. THE PENALTY
WILL INCREASE TO 50 CENTS ON THE FOURTH
DAY AND TO $1.00 ON THE SEVENTH DAY
OVERDUE.

Book Slip—10*m*-8,'51(6813s4)458

Digitized by Google

81507 | | SB357
Wallroth, F.W. | | W33
Geschichte des obstes | |
der alten. | |

Wallroth SB357 W33

81507

Digitized by Google